

A-4 コンニャクの性状 (第1報)

—水分およびカルシウム分の変化—

桜美林大 神山八重子
桜美林短大 ○山田ひろ子

1.2. コンニャクを水に漬けて放置した場合および水に漬けないで放置した場合における色、水分およびカルシウム (Ca) 分の変化を一週間観察した。また100°Cの水で煮た場合における Ca 分の変化を1時間観察した。Ca分の定量はキレート滴定法で行なった。

3. 色および水分の変化 (常温, 1週間)

水に漬けておくと日がたつにつれて白くなったが、水分はほとんど変化しなかつた。水に漬けないでおくと色は次第に黒変し、水分は次第に減少した。

Ca分の変化 (常温, 1週間および100°C, 1時間) 水に漬けておくと、Ca分は次第に減少したが、浸出量は第1日目をもっとも多く、日がたつにつれて減少した。水に漬けないときもCa分は次第に減少した。浸出量は第1日目をもっとも多く、2日目からほとんど同量程度のCaが浸出した。Caの浸出量は水に漬けて放置した場合の方が水に漬けないで放置した場合よりもはるかに大きかった。

コンニャクを100°Cの水に1時間つけて浸出するCa分を測定したところ浸出量は時間とともに増加したが、Ca分は1時間ではあまり変化しなかつた。