

圧濃縮して固形分を求め、固形分中の成分を呈色反応、ペーパークロマトグラフ、化学定量分析にて構成成分の種類と含有割合を求めると共に不快味を与える成分を分別し、検味しながらその存在と乾燥処理中における変化について検索した。

3. こうした実験結果の総合視観に立脚して従来の処理法について考察した。

A— 6 イモガラのアク抜き処理に関する 食品化学的研究

米沢女短大 榎 光章
○佐藤 幸夫

1. 里芋は秋の味覚を与える代表的食品であり、その茎の乾燥物はイモガラと俗称され、独特の風味を有するものとして食用されている。食用前に熱湯中に一晚浸漬してアク抜きともどしを行なうのが従来の慣習的方法である。この方法はいかなる効果を目的とした処理法であるかについての研究報告は見当たらない。こうした実態にかんがみこれらを究明する目的で実験した。

2. 従来の方法でイモガラの熱水抽出液を調製し、減