

1. これまでの漬物の実験で食味成分が最もよいのは白塩であった。そこで今回はその白塩を用いて、市販のなすやきゅうり、だいこんなどの野菜に使用した食塩のゆくえを、次の2点からとらえてみた。第1には漬時間の差、第2には漬物を供する場合の処理法の相違。

2. 漬物の使用食塩量は5%とし、一部に10%塩も試みた。漬時間の差については実験期間が夏期であったので、漬時間を4、5、6時間とした。また漬物の処理法の相違をみる実験は冬季なので、漬ける期間を4日間とし次の3通りの方法によった。(1) 漬物をそのまま供する場合、(2) 漬物をみじん切りとなし1分間水につけ塩抜きをする。(3) 漬物をそのまま水の中に1分間浸し塩抜きとした場合。

食塩の定量法、pHの測定は前報と同様、味は室員に評価を依頼した。

3. 食塩の回収率。漬時間の差については漬時間の4、5、6時間と時間の経過にともない回収率は増加した。また漬物の処理方法についての実験では、回収率の最も高いのは漬物をそのまま供した場合、次に多いのは漬物を水に1分間浸し塩抜きをした場合、最も少ないのは、漬物をみじん切りとして水に1分間浸し塩抜きをした場合であった。

pHは多くの場合、漬時間の増加にともない酸性に傾いた。味は漬ける材料により同じ時間でも一様にいかなかった。