

3. 水分定量値から固形物 100g 当りの各種有機酸含有量に換算した場合、乳酸の増加は著しく、生白菜には認められなかった乳酸は 2 週間後に 500mg 以上になった。同様に酢酸も増加し 2 週間後には 40mg 程度になった。ピログルタミン酸は 9 日経過までに減少し、クエン酸も塩漬け中に減少した。コハク酸は全期間を通じ 10~30mg 程度であった。

またリンゴ酸、ギ酸（ピルビン酸を含む）は少量であったが、リンゴ酸は減少する傾向を示した。

A-104 漬物の有機酸に関する研究（第 3 報）

—白菜を塩漬けした場合の各種 有機酸の消長—

大阪女学園短大 ○高田 修代
藤原 耕三

1. 私達は漬物の各種有機酸に関する一連の実験を行なうことにし、先に市販漬物の各種有機酸含有量を明らかにした。また、キュウリを浅漬けした場合の各種有機酸の消長についても報告した。今回は白菜を塩漬けした場合の各種有機酸の消長を検討した。

2. 白菜を半日陰干しにしたもの 29.2kg に食塩 1 kg を加えて重石をし 2 週間漬けた。適宜試料を採取し一般分析及び有機酸の定量を行なった。有機酸の定量はシリカゲルを用いたパーティションクロマトグラフィーによった。