

# A-16 ナスの調理と味に関する研究(オ2報)

同志社女大家政 黒沢祝子

目的 調理法によるナスの収斂味と褐変現象には相関があり、急速高温加熱となる乾式加熱が味、色ともに優れており、かつそれらは *polyphenoloxidase* よりも全 *polyphenol* 含量に影響されることを、既に(日本栄養・食糧学会オ10回近畿支部大会)報告した。今回は、ナスの *polyphenol* 類、褐変割合および収斂味について、*polyphenol* 類を分別、定量することと褐変割合および収斂味を数値的に表わすことを試みた。

方法 *polyphenol* 類は80%熱メタノール抽出の後二次元の *paper chromatography* にかける紫外線照射、アンモニア水噴霧およびフェリシアンカリ鉄ミョウバン液浸漬を行った。*chlorogenic acid* 量は2%酢酸による一次元の *paper chromatography* の後木抽出し、330 *mμ* における吸光度測定より計算した。褐変割合は80%メタノール抽出液の400~600 *mμ* における吸光度測定によった。収斂味は種々濃度 *caffeic acid* 溶液との比較を行った。

結果 ナス中の *polyphenol* は *chlorogenic acid* であり、その他の *polyphenol* 類は認められなかった。ナスの褐変割合測定は450 *mμ* 付近が適しているように思われた。ナスの収斂味強度は0.00625 M~0.05 M *caffeic acid* 濃度で表わすことが出来ると考えられる。

上記測定方法によると、ナスの *chlorogenic acid* 量、褐変割合および収斂味は同一傾向を示した。部位別、調理法別についても *chlorogenic acid* 量の多少が褐変割合、収斂味に影響するようである。