

A-72 豆腐に含まれるカルシウムに関する研究——豆腐加工におけるカルシウムの出納——
武庫川女大 大西正三 O 山野澄子

目的 大豆は野菜類と共にCa源となる食品である。それを加工した豆腐は凝固剤としてCaが添加されるためにCaの含有量が高くなっている。豆腐についてはタンパク質の研究は多いがCaについては無関心に近い。原料大豆中のCaが豆乳中にどの程度溶出するか、オカラとか工にどの程度にけるか等、製造過程における中間製品および製品について実験を行った。大豆から豆腐への加工は実験室で行うよりも小規模企業方式で大ざっぱに行った方がむしろ再現性のある結果が得られるし、消費科学面からも市販品を規準にしたいので、町工場の豆腐加工におけるCaの出納をしらべた。

方法 実験は原料の乾燥大豆、製造過程における半製品、すなわち臭、豆乳、オカラ、工等および製品の豆腐についてキレート滴定法によりCaの定量を行った。そして各々の工程における中間製品量を計量して、それぞれ段階における総Ca量を算出した。

結果 原料大豆中のCaは浸漬によって損失することはほとんどないが、含有Caの半分以上はオカラ中ににげていく。したがって豆乳中のCaは非常に少なくなる。ここで凝固剤($CaSO_4$)を添加することになるが、製品となった豆腐中ではほとんどが凝固剤よりのCaであることがわかった。なお、このCaの水に対する溶解性についてもしらべたので報告する。