

A-109 灰わかめの食品学的研究(第5報)——カロチン, ビタミンCについて(続)

京都教育大 ○増田久子 山岡照子 華頂短大 磯田千賀子
神戸大教育 津野貞子 佐々木宣子

目的 第3報に引き続き、灰わかめの採取時期、葉状部の厚さおよび処理灰の種類によるカロチンとビタミンC(以後Cと略す)の含有量を測定したので報告する。

方法 試料: 3月~6月に鳴門海峡で採取した生わかめ。葉状部の厚さ: 0.3mm以上を厚部, 0.3mm未満を薄部のニ区分。処理灰の種類: 現地使用灰, しだ灰, わら灰。灰わかめ製造法: 前回に準ず。定量法: カロチンは主として藤田法, Cは2,4-ダニトロフェニールヒドラジン法。

結果 (1) 生わかめの採取時期によるカロチンおよびCの含有量は、養殖わかめ、天然わかめともに、初期に採取したものに多く、末期のものは、初期の50~70%であった。なお初期のものCは、還元型が著るしく多く全体の80~90%をしめ、末期のものは10~20%であった。

(2) 葉状部の厚さによる含有量(重量%)は、生わかめについてはカロチンは薄い部位に比較的多く、Cは初期のものでは薄い部位に、末期のものでは厚い部位に多く含まれていた。乾燥後の灰わかめ、素干しわかめはともに、カロチンは薄い部位にCは厚い部位に多く含まれる傾向がみられた。

(3) 三種の灰で処理した灰わかめのカロチン量は、しだ灰>わら灰>現地灰とほり、C量については、三者の間に顕著な差がみとめられなかった。