

A-72 ナスの調理と味に関する研究(才3報)

同志社女大家政 黒沢祝子

目的 前回、ナス中の polyphenol は chlorogenic acid であり、chlorogenic acid 量の多少が褐変度合および収斂味に影響することも報告した。今回はナスの収斂味発生および褐変化にともなう chlorogenic acid 量の変化を放置時間、表面積の違いにより調べ、さらに調理の見地より温度、食塩、cysteine、還元糖などによる褐変化および収斂味発生防止法を検討した。

方法 ナス中の chlorogenic acid 量は 80% 熱 methanol で抽出し 2% acetic acid による一次元の paper chromatography で分離後、330 m μ の吸光度より計算した。収斂味は caffeic acid 濃度で褐変度合は 450 m μ の吸光度で表わした。

結果 ナスの chlorogenic acid 量は収斂味発生および褐変化にともなって減少した。polyphenol oxidase を失活させる高温と与えれば chlorogenic acid 量は減少せず、褐変度合も低かった。5%以上の食塩添加および酢酸添加によっても chlorogenic acid 量は減少せず褐変度合は低下した。また還元作用を有する cysteine や glucose などの添加も有効で添加量にしたがって chlorogenic acid 量は減少せず褐変化も進まなかった。