

A-114 ラッキョウの低塩蔵における還元型 Vitamin C 及び還元糖の変化
東横学園女短大 ○島田 保子 片山三知子

目的 ポリ袋利用によりラッキョウの下漬を10%以下の低塩蔵にし、そのまま浅漬として種々の料理に利用し、また塩抜きなしに直ちに2次加工に仕上げて栄養や風味の向上に役立てたい。

栄養的に注目される還元型 Vitamin C 及び還元糖の2種類の水溶性物質の塩蔵による変化を比較し、あわせて組織化学的変化を調べる。

方法 試種は四区域とし、5%塩漬ポリ袋入れ、5%塩漬玻璃製漬物器、5%塩漬+0.5%食酢ポリ袋入れ、10%塩漬ポリ袋入ルのラッキョウの漬物とした。

ラッキョウの鱗茎及び漬汁についてはつぎの実験を行い経時的変化を観察した。

定量分析は Indophenol 法により還元型 Vitamin C, Somogy 法による直接還元糖, 1/10 N NaOH により酸度を測定した。

その他生菌数, 濁度, pH, 色沢, 硬度の測定を行い、一方組織化学的には Vitamin C を Cuter 氏法で固定し検鏡した。

結果 ポリ袋使用により産膜酵母の発生を防ぎ効化的であった。

ラッキョウの鱗茎中の Vitamin C 残存率は漬けてから1週間位で急激に減少し、その後は安定している。特に食酢を添加したものに著しい。残存率も比較的多い。

また鱗茎中の還元糖は経時的にはや、増加する傾向が観察された。

漬汁の酸度は漸次酸性に傾いてきた。

組織化学的変化においてはすくなく固定された Vitamin C や細胞膜の変化が観えた