

A-47 調理による野菜の無機成分の動向 第二報 パセリについて

○広島文教女大 江後迪子 食品総合研 塚忠一 実践女大 永原太郎

- 目的 パセリを水洗，またはみじん切り水浸した場合における無機成分の損出および溶出について，できるだけ実際の調理に近い状態で処理し，その際の灰分，Fe，P，Ca，Na，K，Mg，Cu，Znの動向を調べた。
- 方法 水洗またはみじん切り水浸したパセリの残存無機成分量および水中への流出量と溶出量を測定した。Feはオルトフェナンスロリン比色法と原子吸光法で測定し，Pはモリブデン青法，Caは尿素均一沈殿法 Na，K，Mg，Cu，Znは原子吸光法によって測定した。水分は減圧加熱乾燥法（100 mmHgの減圧下70°C）で測定した。なお，調理は水道水および蒸留水を用い，できるだけ同一条件で比較した。
- 結果 (1) 購入時パセリの無機成分は，三訂日本食品標準成分表の値に近かった。(2) 水洗による成分の流出の実験においては，水洗試料の水分量が0.4%異なっても無機成分量の定量値として10～20%の差を示すので，水洗時試料の水分量は購入時試料に近い状態にまで水分を蒸発させたのち試料採取すべきであることが認められた。(3) パセリを水洗することにより失われやすい無機成分は，Fe，Cu，Znなどの30～50%であった。(4) パセリをみじん切り水浸することにより10～20%の無機成分の溶出が認められ，水浸5分でほとんどが溶出した。(5) (3)，(4)のことは，水道水あるいは蒸留水のいずれを用いて処理してもほぼ同様の傾向であった。(6) Feの定量にあたり，オルトフェナンスロリン比色法と原子吸光法で測定したが，その測定値は両方法ともかなりよく一致した。