

A-77 漬物に関する研究(第2報)漬かる速度に及ぶ種々の影響について
戸板文子 短大 ○小島和美 考藤進

目的 昨年度の家政学会で報告したように、漬物加漬かった状態は、食塩の分布と密接な関係があり、すなわち蔬菜中の食塩分布が均一になった状態と、食べて漬かった状態が一致することを指摘した。この食塩の均一化する時期を使用して、漬物の漬かった状態に達する速さかどのような因子によって変化するかを、検討したので報告する。

方法 糠床配合は常法どうり、糠1kg、食塩250g、水1ℓとして内容量10ℓのホーロータンクを用い、20℃のふ卵器中で保存した。試料は出来るだけ一定の大きさの市販されているキュウリ、及びカブを使用した。因子としては、1、試料の先端1cmの幅で切断する。2、タワシで表面を5回軽くこする。3、0.3%中性洗剤で洗浄する。4、減圧40mmHg及び、加圧 149cmHg にする。以上の処理方法をした試料を糠床に漬け、一定時間ごとに糠床より試料を取り出し、これ以降は前回報告と同様な方法で食塩を測定した。

結果 キュウリでは先端を切断したものと切断しなかったものとでは先端を切断したものの方が速く漬かった状態に達した。その中で両端を切断した場合が最も速かった。表面をタワシでこすった場合も同様に速く漬かり、両端を切断した場合と同一の効果があった。減圧及び常圧では漬かる速さは差が認められなかったが加圧よりも速く漬かった。さらにキュウリ内部への食塩の浸透は減圧>常圧>加圧の順で減少した。