

A-7 カキ渋における一考察
実践女子短期大学 曾根原直子

目的 マキに、渋カキの品種の違いや、熟しカキにする過程において、アミノ態窒素量や、遊離アミノ酸の消長に差違のあることを報告した。カキ渋が、ロイコアントシアンを含む複雑で、かなり分子量の大きなポリフェノールであると考えられていることから、カキ果実中に共存するアミノ酸と、ポリフェノール類との関係を知るために、次のモデル的実験を試みた。

方法 試料として、渋カキ2品種を用いた。80%熱メタノールで抽出し、非酵素的状态での抽出液に、各種アミノ酸を添加し、5°C、20°C、42°Cでの経時的変化を測定した。ロイコアントシアン量については、塩酸-ブタノールによる比色定量法、渋味の变化は、收斂性が高く舌に残り官能検査が困難なため、1%ゼラチン溶液との混合により生ずる白濁度を700m μ の吸光度で測定し参照した。又褐変度合を知るため、440m μ の吸光度を測定した。

結果 渋渋に関係すると思われるロイコアントシアン量の経時的消長は、42°Cで8~9時間後まで著しく減少し、その後一度増加するが、再び徐々に減少する。低温でも同じ傾向が緩慢に進行している。42°C 7日後には、アミノ酸を添加したものに比べ、無添加のものでは減少が顕著であった。アミノ酸の種類による影響は、カキ品種により異なった結果を得た。これらのことから、渋味の変動、褐変度合の実験結果との関連性についても併せて検討した。