

A-23 トマトの成分について（第2報）

女子栄養大栄養 ○川瀬せい子・兼沢美智子・東真喜子・黒須美智子  
吉田企世子

目的 第1報においては島で完熟したトマト（品種あづま）を用いて、数種の成分について測定した結果を報告したが、今回は、市場に入荷された小売店に出来る直前のトマトについて同様に測定した。即ち、青果市場で扱われるトマトは、流通の関係で、果頂部がわずかに着色した程度で収穫されたものであり、われわれが店頭で購入するものは、これが追熟によって着色したものが主である。このようなトマトと第1報のものとの間にどのような差があるか検討した。

方法 試料は、実験当日に東京神田青果市場に入荷したものおよび室温に2日放置したもの用いた。栽培方法は次の3通りによるものである。(1)露地栽培(5月に苗を植え、6~9月に収穫), (2)半促成栽培(2月に植え、6月頃収穫), (3)抑制栽培(10月頃植え、12月頃から収穫)。以上の各時季の試料について次の成分を測定した。水分、ビタミンC(ヒドランジン法)、糖度(屈折計)、還元糖および全糖(リモギー法)、アミノ酸窒素(ホルモール滴定法)、各アミノ酸の含量(アミノ酸分析機)、pHおよび有機酸。また官能検査により、味の判定を行った。

結果、前報におけるビタミンCに関して、露地栽培のものが多く、抑制栽培のものはその多くが程度の含有量であることを報告したが、今回は季節による差が顕著でなく、むしろ各収穫されたものが多いた傾向が示された。この試料は季節毎に、品種が異つたりのと、露地とハウス栽培の差として判断するることは困難であり、旨味に関するアミノ酸<sup>含量</sup>については、真夏のものに多い傾向が示された。