

一特にビタミンC、タンニン、カフェイン含量と、調理法による変化について—
 中村学園大学 ○楠 喜久枝 萩原由美 宮崎綾子

目的 昨年本学会において柿の生葉と柿茶のビタミンC含有量について報告したが、今回は甘柿についてのみ、その生葉に含有されるビタミンC、タンニン、カフェインの定量を行なった。あわせてビタミンCが、調理操作や調味料によって受ける影響についてその変化をみたので報告する。

方法 柿の生葉、昭和52年6月～11月落葉までの間、採取したものをDye法、ヒドラジン比色法にて、アスコルビン酸、デヒドロアスコルビン酸、総合ビタミンCの定量を行なった。タンニンはLowenthal法、カフェインはPower-chesunt法、水分は、加熱乾燥法で測定した。柿の葉でジュース、天ぷら、ゼリーを作り、その調理操作後のビタミンCの変化、各種調味料の濃度別に加熱処理後のビタミンCの変化についてDye法で測定した。柿葉を冷凍保存法、塩蔵法、乾燥法を用いて保存後のビタミンCの変化ともみてみた。

結果 6月初期で柿の葉の総ビタミンCは、1430 mg%と最高値で、漸次低下の傾向を認めした。総体的にアスコルビン酸量が多かった。タンニン含量は新芽のころ466 mg%で、落葉時で約100 mg%の値であつた。柿の葉を調理すると、ビタミンC残存率は、天ぷら素揚げ160℃30秒で約80%、衣揚げ160℃45秒で50%、柿茶ゼリーで柿茶浸出液の約85%残存した。柿の葉を加熱処理する場合、調味料添加した方が、しないものに比べビタミンC残存率は高かった。保存方法では、生葉を採取後、冷凍したものと、ブランチング処理後、冷凍したもの二方法についてその変化を見ると生葉に高い残存量が見られた。柿茶を製造後、5カ月間、保存すると、約50%ビタミンCは破壊されていた。