

A-147 イケゴ色素の安定性に及ぼす水分含量の影響

実践女子短大家政 ○松尾美貴子

実践女子大家政 染野亮子

目的 イケゴの赤色色素は水溶性のアントシアニンで、その主成分はカリステフィンである。この色素の退色因子としての温度、pH、添加物の影響について報告は多い。しかし水分含量の影響について報告が殆んど見当たらない。そこで本研究ではイケゴの色素の安定性に及ぼす水分含量及び保存温度の影響について検討した。

方法 市販イケゴを凍結真空乾燥して均一にしたものを試料とし、水分含量が0%、35%、50%、70%、85%、95%の6検体を調整した。これをそれぞれ冷蔵庫、冷凍庫に50日間保存した。また別に生イケゴと冷凍庫に50日間保存した冷凍イケゴについて比較した。色素の分析法は0.1%塩酸メタノール混液で抽出を行ない、TLCにより分離したアントシアニンを溶出し、分光分析を行なった。

結果 冷蔵保存の場合は、水分0%が最も安定で、水分50%以上は不安定であった。しかし水分50%までの減少が急激で、それ以上での変化は少なかった。冷凍保存の場合は、水分含量の影響が少なくて比較的安定であった。また生イケゴと冷凍イケゴにおいては、差は殆んど認められなかった。