

目的 たまねぎは西洋料理，中国料理，日本料理において広範囲に，且つ頻度高く利用されている。従者らは，今年6月の日本食品工業学会総会においてたまねぎの遊離糖の品種における相違，経時的变化，部位による変化等について報告したが，今回は生食又は加熱調理した場合におけるたまねぎの遊離糖類の挙動について検討した。

方法 たまねぎは岐阜黄，レッドオニオン，ペビーオニオンを用い，生，水さらし，煮熟，蒸し，油炒め，焼き，天火，電子レンジ等の調理操作をしたものについて分析を行なった。先づ8個のたまねぎから均等に可食部100gを採取し，これをみじん切り，薄切り，くし形等の形状にしたのち各種調理操作を行なった。その後，少量のエーテルアルコールを加えてホモジナイズし，終濃度が80%エーテルアルコール溶液となるように糖を抽出した。油炒めしたものについては糖抽出の前にエーテルによる脱脂操作を行なった。糖はTMS誘導体とした後，OV-1ガラスキャピラリーカラムを用いたガスクロマトグラフィーにより定量をした。

結果 ①実験に供した岐阜黄の遊離糖（フラクトース，グルコース，シュクロースの合計値）は56gであった。②たまねぎの水さらしにおいては浸漬時間により約30～45%と顕著な遊離糖の減少が認められた。③電子レンジ加熱においては照射時間により増加傾向があった。④煮熟においては約40～60%の遊離糖の減少があった。