

A-41 「あく」の中の無機成分の調理操作による溶出について(第4報)

ふきの場合

聖霊女短大 ○ 出雲悦子 山田節子

目的 あくとは一般に食べる時に味覚に対して不快な感じを与える成分や物質をいうが、これらの成分のうち、最も代表的なものは無機塩および有機塩類であるといわれている。そこで、あくの成分のうち無機質をとりあげ、第1報ではよもぎを純水、重曹溶液、灰溶液で茹でた場合、第2報・第3報ではごぼう、れんこん、うどを水浸した場合のCa, Na, K, Mg, Feの溶出状態を調べて報告した。今回はふきを茹でてあく抜きした場合の溶出状態をみたいと思い実験を行なった。

方法 ふきは秋田ぶきの大ぶきおよび青ぶきを農家から購入し、水道水で洗った後純水で洗い、一方は薄い輪切りとし、他方は長さ約15cmに切って茹でた。茹で汁は純水および2%食塩水を用い、茹で時間は、それぞれ3分間、10分間とした。水分は常圧加熱乾燥法を行ない、灰分は550°Cの電気炉で灰化、無機成分Ca, Na, K, Mg, Feは原子吸光法により定量した。

結果 ふきを細断して茹でた場合と、長いままで茹でた場合のCa, Na, K, Mg, Feの溶出率を比較すると、細断したもののほうが、はるかに溶出率が高い。例えば青ぶきKの溶出率は純水3分茹でて、細断68%、長いもの23%であった。茹で時間による溶出率の差は、3分と10分では、細断したものは大きな差はなく、短時間で殆んど溶出するものと思われる。純水茹でと食塩水茹でを比較すると、Kはやや純水の方が高いようであるが、Ca, Mgにおいては食塩水の方が溶出率が高い。3分茹でMgの溶出率は、純水で39%、食塩水茹で73%であった。