

実践女子大学家政 梁野亮子

実践女子短大家政 ○ 石尾美貴子

目的 イケゴ色素は水溶性天然色素のアントシアニンであり、アントシアニン色素は糖との共有により安定化可能と知られており、そこでイケゴ添加ゼリーとキャンディーを作りその保存温度、光による影響について検討した。

方法 グラニュー糖、水飴、蒸餾水を混和、加熱しその中へ市販冷凍イケゴの色素抽出液の凍結真空乾燥粉末を少量の水で溶き、添加してイケゴ汁添加キャンディーを作り、ゼリー菓子の場合はこれにペクチンを加えて作った。これをそれぞれ冷凍庫、冷蔵庫、室温の明所と暗所にスカ月間保存した。色素の分析方法は0.1%塩酸メタノール混液で抽出を行い、アセトンで糖を沈澱させたものを濃縮してスロウL.C.を行い、アントシアニン色素を分離し、分光分析を行った。尚対照として生イケゴ、凍結真空乾燥粉末についても同様の実験を行った。

結果 ゼリー菓子製造中にアントシアニンは約40%損失し、キャンディー製造中には約50%の損失であった。保存方法の違いにおいては冷凍庫保存ではゼリー菓子94%、キャンディー98%、冷蔵庫保存ではゼリー菓子48%、キャンディー85%の残存率であった。また室温の明所、暗所においてはゼリー菓子は退色が著しく色素が分解されてしまったが、キャンディーは室温の明所で35%、暗所で45%の残存率があり、いずれの場合もキャンディーはゼリー菓子より色素の残存率は高かった。又いずれの場合も主成分はカリステリンであった。