

目的 亜硝酸塩が第二級アミンなどと反応し, 発ガン性を有するニトロソ化合物を生成することはすでに知られているところである。一般に野菜類には硝酸塩が多く含まれ, 貯蔵・加工により亜硝酸塩が生成され, 特に一夜漬などでは多量の亜硝酸塩が検出されたとの報告もみられる。従者らは前報で市販漬物中の亜硝酸塩, 硝酸塩の定量を行ったところ, 同種の漬物でも漬け方法, 漬け日数, さらに副材料の組み合わせなどにより亜硝酸塩, 硝酸塩値はかなり異なっていた。そこで本報では胡瓜漬に関して漬容器, 漬け方法, 日数, 温度, 副材料等が亜硝酸塩, 硝酸塩にどのような影響を及ぼすか検討したので報告する。

方法 漬容器は市販木製容器, ホウロウ容器, プラスチック容器を用いた。漬け方法は立塩法(5%食塩水), 撒塩法, ポリエチレン袋を用いた簡便法とし, 25, 5°Cに保存, 経目的に $\text{NO}_2\text{-N}$, $\text{NO}_3\text{-N}$ を定量し比較検討した。さらに副材料(赤唐辛子, にんにく, 花みょうが, MSGなど)を添加し, その影響を追求した。

結果 各容器を用い5%食塩水に胡瓜を漬け込み25°Cに保存した場合, NO_3^- は漬け汁中への溶出がみられたものの, 短期間に減少した。それに対し NO_2^- は急激に増加, 3日目頃にピークがあり, その後減少した。漬け汁も同様の変化がみられ, NO_2^- 値はプラスチック容器が最も高く, ホウロウ, 木製の順であった。漬け方法では, NO_3^- は撒塩法の減少が緩慢で, NO_2^- は立塩法の増加が著しかった。また赤唐辛子, にんにくを加えた場合, 各々の NO_3^- から NO_2^- への変化, 移行がみられたが, さらにこれらにMSGを加えると, NO_2^- の変化が遅く, カツ値は高く, MSGの影響がうかがえた。