

目的 高血圧症の要因になるとして、食生活上減塩がすすめられ近年調味などにも食塩含量を低めた商品が出廻るようになってきた。また食塩中のナトリウム摂取過剰が問題になるところから塩化カリウムを主体とする減味料も市販されはじめている。そこで食事中の塩化ナトリウム量を軽減することを目的として、食塩濃度の高い漬物を試料に選び、嗜好上塩化カリウムでおきかえうる限度を検討することとした。官能検査によつて嗜好を判定するとともに浸透するナトリウム、カリウム等についても測定した。

方法 試料は塩化ナトリウムと塩化カリウムを10:0, 8:2, 6:4, 4:6, 2:8, 0:10の比率に混合したものを試料塩とし、野菜はハクサイ、キュウリ、ダイコン及びウメを選んだ。漬物容器に野菜およびこれと同重量の5%試料塩濃度溶液を入れ、たて塩の要領で漬けた。官能検査は色、香、味、テクスチャー、総合について評点法により評価した。成分量については水分を迅速法、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウムは原子吸光分析法により測定した。テクスチュロメータによる測定も併せて行なつた。

結果 官能検査の結果については、いずれの野菜においても塩化カリウム20%混入のものが総合評価において最も好まれる傾向を示し、80%混入のものでは塩化ナトリウム100%のものにくらべて有意に好まれず、塩化カリウム100%のものは全く受け入れられなかつた。カリウムの試料中への浸透は使用量に比例して増加する傾向を示した。塩化カリウムと総合評価の関係をみると塩化カリウム量がハクサイ、キュウリでは0.6%, ダイコンでは0.8%以上になると有意に好まれず、主として漬物の味を悪くするためであつた。