

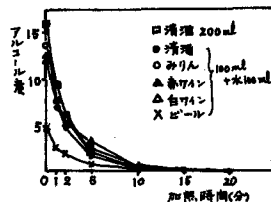
## 加熱調理による酒類のアルコール含量の変化

女子栄養大 立尾敦おらる ○大亦みち子 寺元芳子

目的 加熱調理による酒類のアルコール含量の変化について知る爲に、次の項目について実験した。a)加熱時間による変化、b)燃やすことによる変化、c)燗の温度による変化、d)数種類の料理について調理前後の変化。

方法 酒類は清酒、みりん、ワイン(赤・白)、ビール、ブランデーを用いた。アルコールは、国検庁所定分析法の酸化法に従って定量した。加熱試料：a)酒類100mlに水100mlを加えて所定の時間加熱した。清酒200mlについても同様に加熱した。b)ビール以外の酒類100mlを加熱し、アルコールの前線が上、てきた時に点火して蒸気消えろ迄加熱した。清酒、みりんは、燃やした時と同じ時間点火せずに加熱したものについても分析した。c)ぬる燗、あつ燗、過度の燗を各々45℃、60℃、70℃とし、清酒180mlを各々の温度迄湯煎で加熱した。d)酒類を用いる料理を10数種作り、調理後の主材料、煮汁等に含まれるアルコールを定量した。

結果 a)加熱時間に伴って各酒のアルコール含量は、右図の様に変化した。b)燃やすことによりアルコール含量は、加熱前より清酒約80%、みりん約70%、ワイン約40~50%、ブランデー約97%減少した。c)既報の様に、45℃の燗ではアルコール含量は変化しなかったが、60℃で0.1度、70℃で0.2度減少した。d)調理後料理の多くは、調理前よりアルコール含量が90%前後減少した。調理後の料理に含まれるアルコールは1%以下であった。



\* 立尾敦著：家政誌，32，734.