

加熱法の違いによるイチゴ，ニンジンのペクチンゼリーについて
 仙台白百合短大 ○黒沢ちるゑ 女子栄養大 寺元芽子

目的 ゼリーを調製するにあたって、食品からペクチンを抽出するさいの、加熱方法や加熱時間の違いが、ゼリー特性にいかなる影響をあたえるかを検討した。

方法 イチゴ、ニンジンも常圧、高圧および電子レンジ加熱後、抽出液からアルコール沈澱法により、ペクチン質を採取した。ガラクトuron酸は、*m*-Hydroxydiphenyl 法、メトキシシルは、畑中らのクロモトロッパ酸法の変法により測定した。ペクチンゼリーは、*Acid in glass* 法により、ペクチン濃度 1% (イチゴ)、2% (ニンジン)、pH 3.0、糖度 65% となるように調製した。各ゼリーの特性は、カードメーターと BH-HH 型回転粘度計を用いて測定した。

結果 1. イチゴとニンジンの新鮮物当りペクチン質収量は、加熱時間が長くなるにつれて多くなったが、加熱方法による差は、あまりみられなかった。2. ペクチン質当りガラクトuron酸量は、加熱方法では、ニンジンの場合、常圧加熱でやや少なかった。イチゴ、ニンジンとも加熱時間による影響は、あまりみられなかった。3. ゼリー特性では、電子レンジ加熱が一般にゼリー強度が高かった。ニンジンでは、ゼリーの硬さ、粘度で、常圧加熱 30 分、高圧加熱 20 分にピークがみられた。イチゴでは、加熱時間が長いと、ゼリー強度がやや低下した。4. ゼリー強度とガラクトuron酸量の間には、相関がみられなかったが、メトキシシル量との間では、ニンジンにおいて相関がみられた。