

切干大根の調理による無機成分の動向

別添大短大 江後 迪子

目的 大根の生調理・加熱調理における無機成分の動向についての実験結果に基づき、切干大根（生切干・ゆで切干）の調理による無機成分の動向を知り、生大根の調理と対比させることを目的とした。

方法 水分・灰分は常法により、Caは尿素均一沈殿法、Pはモリブデン青法、Fe、Na、K、Mg、Znは原子吸光法によって測定した。切干大根は生切干3試料、ゆで切干3試料の市販品を試料とした。切干大根は水洗後水もどしまたは湯もどしされ、そのもどし汁は用いられないことが多いため、もどしによる無機成分の残存量と溶出量を測定し、それを水煮した場合についても検討した。

結果 切干大根は水洗いのみでかなりの無機成分が流出し、生切干のほうが流出率が高かった。水洗試料をもどす操作については、湯もどしのほうが溶出が大きい湯による組織の軟化によるものと推察された。もどした試料を水煮することによる残存無機成分量は水もどし・湯もどしのいずれにおいてもほぼ同じであった。

全溶出量についてももどしによる溶出率と水煮による溶出率をみると、もどしによる溶出がほとんどで、水煮による溶出は少なかった。

生大根のせん切り10分ゆでと溶出率を比較すると、灰分、Na、K、Mgなどはほぼ同じ結果となった。