

塩漬け梅のテクスチャーに関する研究 (2)
 —梅果の生育中におけるペクチンの変化—
 郡山女子大短大 ○金子憲太郎 佐藤千寿子

目的 梅を漬物として利用する際に摘果時期が問題になる。しかし、その時期はいわゆる“感”にたよっているのが現状で、成分との関係などは全く不明である。そこで、演者らは梅の生育中におけるペクチンの変化を検討した。

方法 供試梅には福島県郡山市内で生育中の白加賀種を用いた。分析はいわゆる満開の日から53, 66, 87日目に行ない、ペクチンの溶解性変化などを検討した。また、ペクチン製剤についてガラクテロン酸 (A. G. A.) 及び中性糖 (N. S.) 含量, 当量重量, イオン交換クロマトパターンなどを分析検討した。ペクチンの溶解性変化はエチルアルコール不溶物 (A. I. S.) からペクチンを水及び、熱水, ヘキサメタリン酸, 塩酸可溶性ペクチン画分に分画することで検討した。尚、A. G. A. は *m*-ヒドロキシジフェニル法, 中性糖はペクチン溶液の *m*-ヒドロキシジフェニル法とフェノール硫酸法による測定値から算出した。

結果 それぞれの分析日における梅の平均重量は 54 ± 0.84 g, 87 ± 1.44 g, 187 ± 4.75 g であった。A. I. S. に占める A. G. A. 総量と A. G. A. 及び N. S. の総量はそれぞれ 16.5, 21.9, 26.2%, 及び 41.8, 48.1, 50.0% といずれも増加していた。そして、A. G. A. と N. S. の和に占める A. G. A. の割合 (A. G. A. - Ratio) も 39.5, 45.5, 52.4% と増加していた。また、いずれの時期の梅もペクチン画分の主体は熱水可溶性画分と塩酸可溶性画分であったが、生育に伴って後者が前者の画分に移行した。さらにメトキシル基含量はこの期間漸増した。そして、ペクチンのメトキシル基含量と A. G. A. - Ratio の増加はイオン交換クロマトグラフィーによっても確認された。