

目的 野菜類は漬物に加工することによって生野菜の青くさ味やあくが除去され、さらに、同一材料でも漬け床の種類によって菌ざわりや風味の異なる多様多様な食品となる。そこで、今回は同じ素材を異った漬け床(固体床と液体床)を用いて漬物に加工した場合、野菜組織の変化、ペクチン物質の挙動並びにそれに及ぼす二三の影響要因について検討を行った。

方法 ペクチンは三浦ら^{*}の方法で抽出し、カルバゾール法で定量した。微生物はプレートカウント法、食塩は堀場S-G-7形食塩濃度計を用いた。

結果 きゅうりの浅漬けと酢漬けでは、各ペクチン画分の占める割合、ペクチン分子量やメトキシル基含量分布に顕著な差異が認められたが、パラフィン切片を用いる組織の観察では明らかな差異が認められなかった。また、漬け床に乳酸や酢酸を添加することによって漬かり状態は異なった。この場合、食塩存在の有無によっても影響を受けることが認められ、食塩の組織への浸入や水分の移動とそれともなる組織変化等の相互の関係が漬物の漬かり状態に影響を及ぼすことが考えられた。一方、大根を糠と液床で漬けた場合、糠床では液床に比べてよく漬かった状態を示したが、大根中への食塩の浸入速度は遅いことが認められた。しかし、糠と液床において、よく漬かった状態のものほど各ペクチン画分の変動は大きく、特に、食塩濃度が高い場合にその変動が顕著であった。きゅうりでは大根同様、糠床は液床に比べてよく漬かった状態を示したが、各ペクチン画分の変動に明らかな差異は認められなかった。微生物の数は、いずれの試料においても、概して液床の場合が糠床に比べて多かった。糠床でよく漬かる状態になることと微生物叢との関連性についても検討した。^{*}園芸雑誌 22, 17(1962)