

A 114 揚物調理における無機成分の動向 第2報 なすについて  
別府大矩大 江後迪子

目的 なすの調理について水浸、素揚、水蒸をした場合の無機成分量（灰分、Ca、P、Fe、Na、K、Mg、Zn）を測定し、揚げ調理における無機成分の動向について検討した。

方法 水分、灰分は常法により、Caは過マンガン酸容量法、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。

試料としたなすは市販品で、揚げ油は味の素サラダ油を用いた。なすを輪切および拍子木切りし水浸後、水浸後素揚、水浸後水蒸、水浸素揚後水蒸の各々について無機成分量を測定した。

結果 あく抜きも目的として行われる水浸によりのおれの無機成分も損失が認められ、

切断面積の大きい拍子木切りの場合の損失率が大きい傾向であった。

水浸後揚げる操作による無機成分の損失はいおれの無機成分についてもほとんど認められなかったが、水浸後水蒸した場合と水浸素揚後水蒸した場合の残存率はほぼ同じとなり無機成分の損失は水と媒体として行われるものと考えられる。

水浸による無機成分の損失は10~20%で、素揚もこれと同じく、水蒸による損失は必ず程度のもはCa、Feで、灰分、P、Na、K、Mg、Znは約30%であった。輪切りに比べて拍子木切りした場合はほぼ10%程度損失が大きかったが、Caは差がなかった。