

目的 野菜類の漬物は、材料や漬け床によって歯ざわりが異なる。調味液を用いた漬物は軽やかな生に近い歯ざわりであるが、固体の漬け床を用いたものは、噛み切りに抵抗感を示すものが多い。こうした漬物の物性について、本報では、「又力床」を用いた漬物の性状に及ぼす要因について物理的、生物的観点から検討した結果を報告する。

方法 ペクチン質は三浦らの方法<sup>1)</sup>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SH-7形食塩濃度計を用いて測定した。

結果 大根の漬物では、液体床(調味液漬け)に比べて固体床(「又力床」)の場合に、その漬かり状態や組織の変化が著しかった。その原因として試料への食塩浸透や水分移動(脱水)速度の異なることが考えられたが、「又力床」と液体床では顕著な差は認められなかった。しかし、「又力床」と物理的状态が類似した漬け床をパン粉を用いて作成し、漬かり状態に及ぼす水分と食塩の影響を検討した結果では、食塩無添加の場合に「又力床」を用いた試料中の水分移動が著しかった。また、試料中のペクチン質の変化を調べたところ、「又力床」でのように、よく漬かった状態を示すものでは、水可溶性画分の占める割合が大であった。「又力床」が「パン粉床」より漬け床としてすぐれている状態を示す原因は、又力の物理的性質の他に、又力の成分や「又力床」に生息する微生物などの生物学的なものの影響が大きいのではないかと考えられた。この点については、目下検討中であるが、又力中にペクチナーゼが含まれており、これが漬かり状態に影響を及ぼしているであろうことが推測される結果を得ている。 (1)園芸学雑誌 31, 17 (1982)