

別府女子短大

松原時男

目的 痛者は前報において市販のシイタケ・エノキについて冷蔵・氷温・冷凍貯蔵中の糖質を高速液体クロマトグラフィーにより測定した。今回は登録品種A567のシイタケとヒラタケを上記のような貯蔵法で貯蔵しておき、前報と同様の測定法で測定し、ある知見を得たので報告する。

方法 登録品種567のシイタケとヒラタケの試料を冷蔵(3°C), 氷温(-2.5°C), 冷凍(-22°C)に貯蔵して、1日目, 4日目, 8日目, 12日目にとり出してトリクロル酢酸, 石英砂を用いて磨砕し水抽出する。この試料10マイクロリットルを高速液体クロマトグラフィーにかける。グルコース, トレハロース, ラフィース, D-マンニトール, ソルビトールなどを測定した。

結果 シイタケの冷蔵貯蔵では糖の総合値に4日目に最低値が, 8日目に最高値があらわれる。ソルビトールが1日目(1.17g)から4日目(0.42g)に減少する。8日目になると0.604gに上昇し, マンニトールは0.933gから1.563gに増加するのが原因である。氷温貯蔵ではトレハロースは1日目(0g), 4日目(0.73g) 8日目(1.39g)で直線状に上昇する。12日目には0.35gに急に減少する。冷凍貯蔵ではソルビトールは1.17gから0.98g, 0.91g, 0.87gとゆるやかに減少し大きな変化は見られない。最大値もない。ヒラタケの冷蔵貯蔵では8日目に最高値があらわれる。3.623gで12日目には1.667gに急に減少する。氷温貯蔵ではトレハロースは大きな変化はないが, マンニトール, グルコースに最高値がみられる。冷凍貯蔵では総合値は1.95g, 1.89g, 1.82gと減少し, 2.42gに増加している。