

目的 著者らは 先にいくつかの生薬オリゴジヤムを試作し それらのジヤムの食味性及び保存性等について報告した。その中で 山茱萸オリゴジヤムが 加熱処理過程及び保存期間中に顕著な還元糖量の増加を示すことがわかった。そこで、この山茱萸ジヤムの重曹添加及び枸杞子配合したものについて ジヤム中のオリゴ糖量・還元糖量の変化及び嗜好性等を各々比較検討した。

方法 ジヤム材料としての生薬は 市販の山茱萸及び枸杞子を、オリゴ糖は95%純度のフラクトオリゴ糖を各々用いた。山茱萸及び枸杞子は 予め煮熟、裏ごし、濃縮して用いた。これに 重曹を添加し pH 4.0に調製したものと山茱萸と枸杞子を1:1及び1:2の割合で混合したオリゴジヤムを各々調製した。各々のジヤムについて加熱仕上げ後及び一定期間保存後のフラクトオリゴ糖の各オリゴ糖量を高速液体クロマトグラフィーで、又、還元糖量の増加をバルトラン法で 各々分析した。又、調製した各ジヤムについて二点識別法及び順位法による官能検査を行ない その嗜好性を検討した。

結果 重曹添加した山茱萸ジヤム及び枸杞子を同量又は二倍量配合したジヤムは オリゴ糖の加水分解が顕著に抑制されていた。枸杞子中に含有するバタインを一定量添加すると 同様にオリゴ糖の加水分解が抑制されることから、枸杞子の配合による加水分解の抑制も このバタインに起因しているものと考えられる。各々の調製したオリゴジヤムの官能検査については 枸杞子を二倍量配合したものが最も嗜好性が高く 次いで枸杞子を同量配合したものであり、重曹添加したジヤムは 最も低い嗜好性を示した。