

樟蔭東女短大家政 壺井輝子 千賀靖子 ○高橋夏子

大阪樟蔭女大学芸 吉川光一

目的：収穫後のシイタケを、温度および包装条件を変えて保存したときの変化について、かなりの報文が発表されている。私達は市販の包装された生シイタケを用い、これまでに温度を変えて保存したときの菌数、水分、pH、硬さおよび酸化還元電位の変化について報告しているが、本報ではギ酸 ($\text{H} \cdot \text{COOH}$) の分析法の検討および、生シイタケの量的変化について得た結果について報告する。

方法：ギ酸の分析法として種々の方法が発表されているが、できるだけ簡易な方法として HgCl_2 沈澱法、酵素法および Mg で、ホルムアルデヒドに還元してから 4-アミノ-3-ヒドラジノ-1, 2, 4-トリアゾール (AHMT) による比色法の3法により行った。試料は、脱イオン水と磨砕したものの汁液をそのまま用いた。

結果： HgCl_2 沈澱法では相当高い値が得られギ酸脱水素酵素法では汁液そのものでは明確な結果は得られなかった。ホルムアルデヒドの還元法では Mg の増加により測定値は上昇するが、0.4 g 以上では大きな差はなかった。この方法によってギ酸が測定できることがわかったので、温度を変えて包装の有無についてこれから試料を測定したがギ酸が存在しても、ごく僅かであった。