

目的 著者らは、先にフラクトオリゴ糖といくつかの果実系生薬を用いてジャムを試作し、ジャム中のオリゴ糖の保存安定性及び嗜好性について報告してきた。本研究では比較的、耐酸性であると言われている大豆オリゴ糖と生薬の山茱萸を用いてジャムを調製し、ジャム中のオリゴ糖の保存安定性及び嗜好性等について検討した。

方法 ジャム材料としての生薬は 市販の山茱萸の乾燥品を、大豆オリゴ糖は ソーヤ・オリゴ・ジャパン(株)製のものをそれぞれ用いた。調製したジャムは、一定期間保存後各種の糖類の含量をHPLCにより分析を行った。又、甘味・酸味・色及び総合評価については 評定尺度法を用いて官能検査を行った。

結果 ジャム調製工程での加熱処理は、ジャム中のオリゴ糖類に微妙な変化を示した。即ち スタキオースはラフィノースに、ラフィノースはメリビオースに加水分解されており、又 大豆オリゴ糖の成分の一つであるサッカロースは、更にグルコース、フラクトースに分解されていることがわかった。この現象は、保存温度を上昇させた場合も 全く同様の傾向を示した。このことは 生薬原料の山茱萸の酸度が低いため、加熱処理過程及び貯蔵中に酸加水分解が促進されたであろうと考える。官能検査では、甘さと色については高い嗜好性を示したが、酸っぱさと総合評価では やや劣る傾向を示した。