

目的 人参紅葉卸しとミキサージュース調理のビタミンC最終残存を探ることを目的とした。

方法 一人前規模の食物量を、電動機使用で磨砕調理を実施した。各定量時にその全量を用いて検液調製する方法で残さのばらつきの影響を配慮して行った。ビタミンCの定量は藤田らのTLC法に一部改良を加えて行い、田村らの方法によりジケトグルン酸を分別して総C値と酸化型C値を得て、各残存率の推移の傾向から検討した。

結果 1. 人参紅葉卸しの場合 ①大根：人参（4：1）配合の全卸し紅葉60分後の総C残存率は68.1%（酸化型C比率55.5%）で、卸し汁の配合に比べ、やや低残存で酸化の進行を認めた。②洋人参、古人参、加熱人参の使用により、やや高残存を示した。

③紅葉卸しの保存温度10℃と30℃では、120分後5%の残存差を認めた。④共存調味料の影響を総括すると、対照（無添加）に対し、レモン果汁、ピネガー、醤油、酢油ソース甘酢、塩、ボン酢、みりん、酒は高残存に貢献し、砂糖、天つゆ、煮出し汁では、残存低下を示した。以上は、酢の物、和え物、天つゆ、鍋物などの調理条件を考える資料としたい。

2. ミキサージュースの場合 共通する果実を基本材料とした5種類の通常ミキサージュース1カップ中総Cは約30mgで、調理残存は30分後97.9%～62.8%を認めた。添加材料の影響として、炭酸水、レモン果汁、ワインは高残存に、水、砂糖、牛乳は低下要因と認めた。以上より、材料果実の種類と共に最終残存値を左右する部分要因と考察し調理条件の基礎資料としたい。