

しば漬の熟成中におけるアントシアニン色素の変化 (II)

○品川弘子 栗本公恵 西山隆造 (帝京短大) 林 一也 (和田製糖・株)
鈴木敦子 津久井亜紀夫 (東京家政学院短大)

【目的】しば漬は熟成中に生成する乳酸により味や色調が左右される。特に、しば漬の色調はナスやシソ葉材料中のアントシアニン色素 (AN) に起因し、品質に大きく関わっていると考えられる。演者らは昨年引き続きしば漬熟成中における AN の変化について検討し、若干の知見を得たので報告する。

【方法】京都大原において、ナスとシソを0日から50日まで10日ごとに漬け込んだしば漬を、すべて昨年同様に同一条件で試料として調製した。また、ナス及びシソ葉から抽出・精製した粉末 AN の既知量を GYP 培地に添加した。この培地にしば漬の主要分離乳酸菌である *Lactobacillus plantarum* 及び *L. brevis* を接種し、30°C で0から50日まで経時的に培養し、濾過後分析用試量とした。分析方法は、pH、滴定酸度、食塩量、吸光度 (525nm)、ハンター尺度の L, a, b 値及び高速液体クロマトグラフィ (HPLC) による各種 AN の変化を測定した。

【結果】ナス AN 及びシソ AN を添加した GYP 培地に、*L. plantarum* 及び *L. brevis* を接種し、それぞれ培養した結果、シソ AN はナス AN に比べ濃い赤紫色を呈し、安定であった。また、特にナス AN を *L. brevis* で培養した場合は変色する傾向が認められた。しば漬熟成中の pH は低下し、乳酸量も増加した。熟成20日目では、525nm における吸光度は最も高く、増色効果があった。30日目から50日目までの吸光度は僅かに低下する傾向が見られた。しかし、しば漬熟成中の各種 AN の HPLC 測定により、その構成比から各種 AN は比較的安定であると考えられた。