

灰処理、塩蔵等のワカメ藻体の物性並びに種々の成分含量の変動  
 菊永茂司、山崎吉郎\*、宮田義昭、佐藤孜郎  
 (ノートルダム清心女大, \*神戸女大瀬戸短大)

(目的) 湯通し、湯通し塩蔵(塩蔵)、灰処理によるワカメの物性並びに遊離アミノ酸(FAA)やヌクレオチド(Nu)、ミネラル含量、アルギン酸(AA)の可溶性の経時的変化とその成分中のミネラル濃度の変動を調べ、素干しワカメと比較した。

(方法) 各種ワカメは徳島県鳴門市の漁協から購入した。藻体の物性値はカードメーターで測定した。各成分の抽出には乾燥粉末を用いた。FAAは75%エタノールで抽出し、Nuは10%過塩素酸で抽出して、いずれもHPLCで測定した。ミネラルは、湿式分解して、原子吸光法で測定した。溶出したAAはフェノール硫酸法で測定した。

(結果) ワカメの物性値は塩蔵で低下した。FAAの全量(mg/g)は、素干し16.0、湯通し7.8、塩蔵4.9、灰干し1.8であった。素干しではAla、Glu、Thrの順に多かった。Alaの変動が最も大きく、湯通し49、塩蔵25、灰干し1.3%に減少した。Nuの全量( $\mu$ g/g)は、素干し739、湯通し534、塩蔵328、灰干し304であった。素干しではUMP、CMP、IMPの順に多かった。IMPの変動が最も大きく、湯通し28、灰干し19%に減少し、塩蔵では検出されなかった。ミネラルではKとNa含量が著しく高かったが、CaとMg量(mg/g)は素干し7.5、9.6、湯通し10.8、8.9、塩蔵10.3、4.5、灰干し17.2、8.1であった。灰干しでCaとZn量が高く、塩蔵ではMgとFe量が低かった。AAの全量(mg/g)は、素干し130、湯通し130、塩蔵186、灰干し132であった。AAとCa、Mgの経時的溶出パターンは一致した。