

梅漬けおよび梅干し中のアントシアニン色素について
○鈴木敦子、林一也*、品川弘子**、津久井亜紀夫
(東京家政学院短大、*和田製糖(株)、**帝京短大)

【目的】 紫蘇アントシアニン色素(AN)は、梅干し、紅生姜などの着色に使用される他に、近年は、飲料やゼリーなどへの需要が高まっており、同時に、安定性の面で改良が望まれている。今回は、梅漬けおよび梅干し製造中のANの影響について検討した。

【方法】 原料梅は一晩水に浸漬後、18%食塩(原料梅に対し)で20日間漬け込み、得られた漬け液を梅酢液とした。別に紫蘇葉は水洗後、5%食塩(紫蘇葉に対し)を振りかけてもみだし、得られた濃黒紫色液をアク抽出液とした。このアク抽出液除去後の紫蘇葉に梅酢液を加えてもみ込み、濃赤色梅酢液が得られた。アク抽出液および濃赤色梅酢液のそれぞれに梅酢液を加えて、波長525nmにおける吸光度1.0に調製した。この各色素溶液をアンプル瓶に入れて封管し、室温(25℃)で60日間貯蔵し、経日的に分析を行った。一方、濃赤色梅酢液および紫蘇葉を梅酢の上がった梅の上部に加えて梅漬けとし、50日間漬け込んだ。また、梅漬け30日目を土用干し0日目とし、1,2,3,4日間天日乾燥し梅干しを製造した。この梅干しを一定量採取し、純水を加えて磨砕、遠心分離後、上澄み液を濾過して濾液を分析用試料液とした。分析はpH、色差計によるL, a, b値、吸収スペクトルおよび525nmにおける吸光度、さらに高速液体クロマトグラフィー(HPLC)により測定した。

【結果】 アク抽出液と濃赤色梅酢液の吸光度は、日数の経過に伴いアク抽出液が約2倍に増加し、濃赤色梅酢液は減少した。HPLC分析では主要ANマロニルシソニンが減少し、シソニンが増加していた。この貯蔵中のpHは変化がなかった。