

## 梅干の色調における食塩添加効果

著者名(日)	品川 弘子, 柳瀬 昌弘, 高増 雅子, 津久井 亜紀夫
雑誌名	紀要
巻	VOLN5
ページ	47
発行年	2013-03-01
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1345/00003330/">http://id.nii.ac.jp/1345/00003330/</a>

## 梅干の色調における食塩添加効果

○品川弘子、柳瀬昌弘、高増雅子\*、津久井亜紀夫\*\*

(東京聖栄大学、日本女子大学\*、東京農大\*\*)

## 要旨

【目的】昔から一般家庭で漬けられている方法を用い、塩分濃度を変化させ A (8%), B (10%), C (12%), D (14%) の4種の梅干漬け、梅干の色調と食塩濃度との関係を検討した。原料には紀州産の南紅梅、京都大原産のチリメンシソを用いた。【方法】pH (TOA pH METER HM-40S)、食塩濃度 (硝酸銀滴定法)、色調  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$  (色差計: 日本電色工業 Model ND-101DC) を調べた。アントシアニン色素 (AN) は HPLC 分析を行なった。分光光度計 (HITACHI Spectrophotometer U-3200) により吸収スペクトルを測定し  $\lambda_{\max}$  525nm における吸光度を測定した。既報<sup>1)</sup>に従い精製シソ AN 粉末を調整し、NaCl 添加量の変化による色調を調べた。嗜好性の分析はシッフエの一対比較法による官能評価を行い、パネルは女子大学生 72 名、色、香り、酸味、塩味、総合評価の5項目を7段階尺度で評価した。統計処理には SPSS. V16 を用い分析を行った。<sup>1)Shinagawa, H. et. al. : J. home Econ JPN, 48, 12 (1996)</sup> 【結果】梅干の主要 AN はマロニルシソニン (トランス型、シス型)、シソニン (トランス型、シス型)、Cy3, 5didle であった。pH は 2.2 で、シソ由来の AN により赤色化し、NaCl の添加量が高くなるに従い濃色効果が高く、梅干 4 種の色度図は赤色の範囲に位置していた。官能評価の結果、有意差の得られた「色」は、B, C, D が A より好ましく、また「塩味」は A, B が C, D より好ましいと評価された。「総合評価」は A, B が有意に好まれ、これらは梅干の製造に向いていることが認められた。