

支部だより

2.1種であった。

11. サバ糠漬けの低塩化をめざした調味糠の調製 (福井大)村上亜由美, 杉本雅代, (福井院)末信一朗
サバ糠漬けの低塩化をめざした製造方法を検討するため, あらかじめ調味料と糠の混合物を一定条件下で発酵させた発酵調味糠を調製し, その分析を行った。食塩添加量 (0.5%, 1.0%, 3.0%) 及び, 乳酸添加量 (0%, 1%, 5%) の調味糠 9 試料を調製した。30°C の恒温槽中に保存し, 2 週間後より 3 ヶ月後まで経時的に分析に供した。発酵調味糠の水分含量, 熱水抽出エキス の pH, 糖度, ペプチド量, 乳酸量を測定した。また, 食品衛生検査及び官能検査を実施した。その結果, 各試料とも, ペプチド量の増加は 2 ヶ月後, 糖度の上昇は 2 週間後であった。官能検査からは, 乳酸 1% で, 食塩 1% または 3% の試料に, 3 ヶ月間で好ましい発酵がみられ, これをサバと合わせて糠漬けを製造することにより, 低塩化できる可能性が示唆された。

12. 枝豆のトリプシンインヒビター活性について 守田律子 (富山短大) [目的] 生の大豆には, トリプシンインヒビター (TI) が含まれている。大豆は一般的には生食せず, 加熱処理してから食するのは, TI が多く含まれているためである。そこで, 大豆の未熟種子である枝豆に TI がどの程度含まれるのか, 茹で加熱により TI がどの程度失活するかを調べたので報告する。[方法] TI 測定方法はベンゾイル-DL-アルギニン-p-ニトロアニリドを用いた Liu らの方法で比色定量した。[結果及び考察] TI 活性値は, 生枝豆 1 mg 当たり 43 単位含まれていた。完熟大豆の TI は 70 単位であった。枝豆を 10 秒加熱すると 24 単位と生枝豆の 55.8% に急減した。20 秒では 17 単位に, 60 秒では 9 単位と生枝豆の 20.9% に減り, 加熱時間が長くなるにつれ, TI 活性値は減少していた。また 2 分後では 1 単位となり, ほとんど失活していた。

13. 深層水混合コンニャクのテクスチャーおよび官能評価に及ぼす影響 深井康子 (富山短大) 深層水/純水の配合比を変化させて 10 種類のコンニャクを調製しテクスチャーおよび官能評価に及ぼす影響を検討した。テクスチャー特性値の硬さは, 脱塩水が最も硬く深層水のみが脱塩水のほぼ 1/4 の硬さで最も軟らかかった。凝集性は, 深層水のみを除いてあまり変化はなかった。弾力性は, 深層水混合比に係わらず影響はみられなかった。付着性は, 深層水のみが最も高く硬さとよく対応した。すなわち, 深層水混合によりコンニャクは軟らかくなることが示された。官能評価では, 硬さが試料間・パネル間で, コンニャク臭・総合

評価が試料間において有意水準 1% で有意差が見られた。総合評価に及ぼす深層水の影響は, 深層水を全体量の 10% まで混合してもおいしさは変わらないが, 20% では色調は白いが塩味が強く, もちもちした口当たりで好まれないことがわかった。

14. 食品の組み合わせによる血糖値の変化 西堀すき江 (東海学園大学人間健康学部) 糖尿病において血糖値の管理は重要な課題である。食品の取り合わせが血糖値の上昇に及ぼす影響を検討するために, 主食に色々な料理を組み合わせさせた試験食を摂食し, 健常女子学生 26 名を対象に, 血糖値の変化を測定し, 血糖値の上昇が緩やかな献立の検索を行った。

コントロール食として, 白飯 200g を摂食し, 血糖値を測定した。試験食は主食に魚料理・鶏料理・卵料理・野菜料理などを組み合わせ, 血糖値の変化を測定した。

主食のみのコントロール食の摂食後の血糖値は, 30 分後に平均で 160mg/dl と最も高くなった。被験者の中には, 摂食後 30 分で 179mg/dl と高い血糖値を示す人がいた。また, 摂食 60 分後に血糖値が最も高くなった被験者もいたが, 2 時間後には血糖値が低くなった。魚料理 (揚げる・煮る・焼く)・鶏料理 (揚げる・煮る・焼く), 卵料理, 野菜料理 (酢の物・煮物) などの組み合わせでは, 何れもコントロール食より血糖値が低くなった。

15. 代謝に及ぼす難消化性デンプンの効果 伊藤敬恵^{*1}, 山中なつみ^{*1}, 小川宣子^{*1}, 柘植治人^{*2}, 早川享志^{*3} (*¹ 岐阜女子大, *² ぐらしき作陽大, *³ 3 岐阜大) 【目的】難消化性デンプン (RS) 含量の高いハイアミロースデンプン (HAS) をラットに与え腸内発酵性ならびに脂質代謝に及ぼす影響を調べた。【方法】HAS を 28.6% 添加した飼料と対照として同量の α -コーンスターチ添加飼料を 5 週齢 Wistar/ST 系雄ラットに 28 日間自由摂取させ, HAS 群, 対照群とした。盲腸内容物中の短鎖脂肪酸, 糞中のコレステロール量, 肝臓と血清中のコレステロール, トリグリセライド量, 肝臓中の fatty acid synthase (FAS) 活性を測定した。【結果】HAS 群の短鎖脂肪酸量は対照群に比べて有意に高く, HAS の腸内発酵性が認められた。糞中コレステロール量は HAS 群が対照群に比べて有意に高く HAS 摂取により糞中への脂質排泄が高まることが示唆された。FAS 活性は対照群に比べて HAS 群で有意に低下しており, RS 摂取は脂質の生合成を抑制する可能性が示された。

16. ラッキョウの消臭加工について 増田勝己・