

3. 2 市販包装高菜漬の成分について

水元弘二, 南園博幸, 盛 敏, 東 邦雄

ま え が き

県内産の包装高菜漬は、高菜を塩漬にして後、醤油若しくはアミノ酸液を加えて漬物素材の特長を生かして淡味にしたものが多い。最近、県外より、調味漬した包装高菜漬が進出して好評である。

県内漬物製造業者からの要望もあり、市販高菜漬の実態調査を兼ね、今後の包装高菜漬製造技術の向上に資する目的で、市販包装高菜漬の成分分析を行なったので、これらの結果について述べる。

実 験 方 法

(1) 試 料

現在市販されている県内メーカー8社より8点、県外メーカー3社より3点を分析に供した。

(2) 分析方法

包装高菜漬の漬汁について、pH、食塩、全窒素などを一般分析法に準じ、分析した。

結果および考察

県内メーカーの包装高菜漬の成分分析の結果を表1に示した。

表1 高菜漬の成分

		pH	食 塩 (g/dl)	全窒素 (g/dl)	全窒素 食塩 ×100
県内 メー カ ー	1	3.85	10.3	0.09	0.87
	2	4.10	7.0	0.22	3.14
	3	4.21	10.9	0.09	0.83
	4	3.88	21.9	0.22	1.00
	5	3.75	19.4	0.31	1.59
	6	4.30	20.1	0.14	0.70
	7	4.00	5.5	0.19	3.45
	8	4.31	5.6	0.06	1.07
県外 メー カ ー	A	4.60	7.9	0.16	2.03
	B	3.85	11.7	0.24	2.05
	C	3.80	11.6	0.29	2.51

県内メーカーの包装高菜漬の成分の範囲は、全窒素 0.06～0.31 (g/dl), 食塩 5.5～21.9 (g/dl), pH 3.75～4.31 の範囲であった。

県内の高菜漬は、従来、漬物素材(高菜)の味を生かした製法が主体であるため、各社共それぞれの下漬法で特徴ある高菜漬を製造している。

食塩および全窒素に大きな差異のあるのは、これらに起因すると考えられる。

最近漬物の消費傾向は便利性が優先し、調味料の開発と利用技術の進歩により、醤油漬類、粕漬類や酢漬類のいわゆる、調味液の味に工夫をこらした漬物が増加している傾向にある。

これらの調味液漬の漬物は全窒素の含有が高く、食塩に対する全窒素の比率が高いことが特徴である。

表1に示すように食塩に対する全窒素の比率を計算してみると、県内の製品は 0.7～3.45、県外メーカーの製品では 2.03～2.51 の範囲にあった。

県内の(2), (7)の2社は、最近の傾向の調味漬けの高菜漬を製造し、他の6社は、前述した素材の味を生かした製法であることが判る。

お わ り に

市販包装高菜漬の実態調査および高菜漬製造技術の向上に資する目的で、市販包装高菜漬(県内8社より8点、県外3社より3点、計11点)の成分分析を行なった。

市販包装高菜漬の成分範囲は、食塩 5.5～21.9 (g/dl), 全窒素 0.06～0.31 (g/dl), pH 3.75～4.31 (全窒素/食塩) の比 0.7～3.45 の範囲にあった。