

※タイトル左のこちらの  
枠内は、講演番号欄です  
(書込厳禁)

## タラコのビタミン B<sub>12</sub> 含有量に及ぼす漬け込み作業の影響

(京女大)

○桂 博美, 松浦実紀, 津中梨沙, 石倉美咲

**【目的】** 魚卵にはビタミン B<sub>12</sub>(B<sub>12</sub>)が食肉のレバーと同程度と多量に含まれており、魚卵は B<sub>12</sub> の供給源として有望であると考えられる。しかし、生の魚卵が入手できる時期は限られており、ほとんどの魚卵は、加工・冷凍されて保管され、流通している。このような魚卵の利用方法によって、含まれている B<sub>12</sub> がどのように変動するのかということは詳細には調べられていない。そこで、本研究では、魚卵の中で最もよく食べられているタラコに着目した。一般に流通しているタラコは、生のスケソウダラの卵巣(別名;助子,もみじ子)を塩蔵したものである。塩蔵のまま食すこともあれば、明太子のように調味液で漬け込みを行うこともある。このような工程を通じて B<sub>12</sub> 量がどの程度減少するのか、また漬け込み液の塩濃度との関係を明らかにすることを本研究の目的とした。

**【方法】** 生のスケソウダラの卵巣のうち真子を購入し、5%のNaClを振りかけて、24時間冷蔵庫で漬けた。ただし、漬け込み開始から3時間までは、1時間ごとに2~3回上下を入れ替えた。これらの塩蔵タラコを3つに分け、1つはそのまま塩蔵タラコとして試料とし、他の2つはそれぞれ、5%または3.5%のNaCl水溶液に24時間漬け込んだ。これらの試料から、B<sub>12</sub>をシアノ化熱水抽出し、微生物学的定量法により定量した。また、併せてこれらの試料に含まれる水分含量と塩分含量を測定した。

**【結果】** 京都市内で市販されていた生タラコに含まれる B<sub>12</sub> は、 $56.4 \pm 18.3 \mu\text{g}/100\text{g}$ であった。これは日本食品標準成分表中のタラコ生( $18.0 \mu\text{g}/100\text{g}$ )の約3倍であったが、成分表のタラコ生とは生の塩蔵タラコのことであり、市販されている塩蔵タラコに含まれる B<sub>12</sub>を定量したところ  $22.8 \pm 9.0 \mu\text{g}/100\text{g}$ であった。次に生タラコを購入して上述通り加工を行ったところ、5%NaClに漬けた塩蔵タラコに含まれる B<sub>12</sub>は  $30.6 \pm 5.0 \mu\text{g}/100\text{g}$ 、5%NaCl液に漬けたものは  $26.6 \pm 8.3 \mu\text{g}/100\text{g}$ 、3.5%NaCl液に漬けたものは  $21.2 \pm 3.5 \mu\text{g}/100\text{g}$ であった。3.5%液に漬けたものに含まれる B<sub>12</sub>は塩蔵より減少傾向がみられた。以上より、漬け込む液の塩濃度が薄い方が含まれる B<sub>12</sub>が減少しやすい可能性が示された。