

(資料-2)

塩蔵モズクの洗浄による塩分除去試験

当 真 武

モズク塩蔵は長期に保存するにはがよいが、家庭で使用する段階になると煩わしい塩分除去の作業が必要である。そのため、何回洗うと官能的に塩分を感じなくなるかを試験した。結果を表に示した。結果：洗浄を5～6回行うと塩分が感じなくなることを示した。

| 塩蔵モズクの洗浄による塩分の除去試験 | | | | | | | 1981. 7. 6. |
|--------------------|--------|------|-----|-----|-----|-----|-------------|
| 洗浄回数 * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 測定回数 ** | | | | | | | |
| 1 | 10.2 % | | | | | | |
| 2 | 10.9 | 7.0 | | | | | |
| 3 | 10.7 | 6.9 | 3.2 | | | | |
| 4 | 13.2 | 6.2 | 2.9 | 1.3 | | | |
| 5 | 12.0 | 7.9 | 3.2 | 1.2 | 0.7 | | |
| 6 | 12.6 | 8.0 | 2.5 | 1.2 | 0.7 | 0.5 | |
| 7 | 11.7 | 6.8 | 2.7 | 1.7 | 0.9 | 0.5 | 0.4 |
| 平均 | 11.6 | 7.1 | 2.9 | 1.4 | 0.8 | 0.5 | 0.4 |
| 洗浄率(%) | 48.8 | 34.0 | 7.2 | 6.7 | 3.8 | 2.9 | 1.9 |

洗浄前の塩蔵濃度 20.9% 製品は恩納産。 1981. 5. 購入

* 5 ℥ ビーカーにモズク 500 gを入れ、30秒間もみ、あるいは揺することを1回とする。

** 洗浄後ミキサーにかける。

*** 洗浄率は保蔵された塩分濃度（20.9%）に対する濃度。