

15 食品の強化に関する研究

—カルシウム存在下に於ける製パン工程中のビタミン B₁ の変化について—

跡見短大 伊藤 久枝
西田 寿美

1 水溶性ビタミン B₁ と不溶性ビタミン B₁ とをカルシウム存在下に於て添加した小麦粉を製パンする際に工程中に於てこれ等ビタミンがどのように変化するかを知るために実験を行った。

2 学童給食用パンを基準として炭酸カルシウム、各種ビタミン B₁ B₂ を強化し醗酵工程はスポンヂ法により各段階の B₁ の変化と製パン後の B₁ の変化を定量した。

3 醗酵工程及び製パン後に於て次第にビタミン B₁ が破壊される。不溶性ビタミン誘導体の方が水溶性ビタミンより安定であった。