

A—6 食品中のビタミン含有量に対する検討  
(第3報) 動物性食品(豚肉・豚肝臓)  
中のビタミン B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> 含有量について

県立新潟女子短大 ○佐藤 矩子  
山田 雅子  
新潟大 谷村 信竹

ビタミンB類と蛋白質およびその他高分子化合物との結合もしくは吸着に関しては、蛋白質とビタミンとの共存状態において、またなんらかの作用によりビタミン—蛋白質結合物の生成をみる事が報告されている。そこで先に私共は食品中に存在するビタミンB類について蛋白質に限らずその他共存物質と結合もしくは吸着しているものがあるとすれば、ビタミン定量に際し真値をうることは困難であるとし、その検索を行ない報告した。今回は引きつづき動物性高蛋白質食品(豚肉・豚肝臓)中のビタミン B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> について常法で測定するとともにタカジアスターゼ(プロナーゼリッチ)による加水分解を行ない、経時的測定を行なった。ビタミン B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> 定量法はそれぞれチオクローム蛍光法、ルミフラビン蛍光法を用い、更に遊離せるアミノ酸量をフォルモール滴定法によって定量した。

その結果、豚肉および豚肝臓中のビタミン B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> いずれもがタカジアスターゼ処理により増加することが認められ、特に酵素作用直後においての著しい増加が確認された。