

カ月余りに至っても殆んど変化しない。②DAA の著しい増加は、この3種については認められない。③3カ月余りの貯蔵野菜中のビタミンC残存率は60%前後であった。

A-9 アスコルビン酸の酸化について (第3報) 冬期貯蔵野菜のアスコルビン酸の酸化 について

新潟大 ○毛利 彰子
谷村 信竹
県立新潟女子短大 山田 雅子

目的 積雪量の多い東北・北陸地方において、冬期間に野菜を貯蔵する習慣は現在も行なわれているが、これは生活上・経済・労力・栄養の面からも重要な問題と考えられる。実際に新鮮度の高い野菜・その他に恵まれなため、ビタミンC源として貯蔵野菜が大部分を占め、一方貯蔵野菜中のビタミンC含量が期間が長くなるにつれて次第に減少してゆくという事実もすでに多くの研究が報告されている。

このような条件下にありながら現実にはビタミンC欠乏による症状はあまり認められておらない。そこでその一因として酸化型ビタミンC (DAA) が生体内で還元型ビタミンC (AA) と同様な生理的効力を有するものであることから、AA, DAA の存在、およびAA からDAA への動きを検索することにより実際食生活上のビタミンC摂取の状態を把握しようとした。

方法 DAA の特異反応であるオルトフェニレンジアミン (OPD) 法を用い、試料は白菜・大根・馬鈴薯を用い、貯蔵方法は一般に行なわれている比較的貯蔵効果のある方法、④新聞紙包装 (白菜)、⑤籾殻埋蔵 (大根)、⑥ビニール包装 (馬鈴薯) を用いた。

結果 ①白菜・大根・馬鈴薯いずれにおいても総ビタミンCは1カ月半位までは漸時減少する。しかし以後3