

## A-16 食用二枚貝類中の無機質の存在量（一報）

相模女子大	横塚	永子
	山崎	禎子
	前田	陽子
	立川	和子
	富田	仍子
	○清水	とし

### 目 的

食用二枚貝類中の無機質が年間を通じてどんな量的変化をするか、またどんな割合で含有されているかを知るために本研究を行なった。無機質としては Co, Ca, Mg, P, K, Na, 等について行なったが今回は Fe, Co, Ca, Mg, について報告する。

### 方 法

Fe の定量は Ortho Phenanthroline 法による比色定

量, Co は  $\beta$ -nitroso  $\alpha$ -naphthol 法によって比色測定を行なった。Ca, Mg はそれぞれの pH と指示薬によりキレート滴定法によって定量した。

## 結 果

1. アサリでは, これ等の無機質の増加が年間 2 回ある。Fe:Co の量比は 1,000:1 で Ca:Mg $\doteq$ 1:2 である。
2. 蛤では Fe:Co $\doteq$ 1,500:1. Ca:Mg=7:9。
3. 赤貝では Fe:Co $\doteq$ 3,000:1. Ca:Mg $\doteq$ 1:1。
4. しじみでは Fe:Co $\doteq$ 2,000:1 で Ca:Mg $\doteq$ 1:1。
5. 青柳では Fe:Co $\doteq$ 1,200:1 で Ca:Mg $\doteq$ 1:3 の存在割合であった。

二枚貝類中の無機質の量は年間かなり変動があり, また各年によっても異なっており, これは気候および産卵に関係するものであらうと思われる。