

大阪市大家政 村田 希久
 姫路短大 池畑 秀夫
 宮本悌次郎
 ○糟谷 利津

1. 納豆は日本人に親まれてきた発酵大豆である。一方インドネシアその他東南アジア諸国では Tempeh (てんぺい) と称する大豆の発酵食品が広く愛用されている。

納豆は煮熟大豆に枯草菌を利用させたものであるが、Tempeh は軽く水煮のうえ皮を去った大豆に *Rhizopus* 菌を作用させたものである。

Tempeh は東南アジアにおける蛋白質給源の一つとしてその栄養価の研究が国連の蛋白質研究委員会において取上げられている。

著者らは Tempeh 研究の一環として研究室においてこれを製造することを試みたので、発酵の時間的経過とB群ビタミンの消長をしらべたところ、ビタミンB₂ NiA その他のB群ビタミンが経時的に著しい増量をしめすことを認めた。そこで納豆についても未発酵大豆のB₁, B₂, NiA について調べたので報告する。

2. Tempeh 試料は研究室で試作したもの、納豆は明

石市池田商店に特に研究用として製造を依頼したものである。これらを凍結乾燥して粉末とし、密封して凍結器に保存して分析に供した。試料は常法により水解後 B₁ をチオクローム法, B₂ をルミフラビン法により, NiA は微生物法により分析した。

3. その結果納豆のビタミンは大きな増量はなく製造法によって B₂ と NiA が幾分増量する程度であったのに反し, Tempeh の B₂ と NiA では未発酵大豆の 10~20倍にも増量することを認めた。