

A—62 香辛料のビタミンCの酸化抑制効果について

金蘭短大 ○柴山キヨ子
奈良女大 家政 河本みつる
上窪田恵美子
梶田 武俊
長谷川千鶴

1. 香辛料がビタミンC（以下 V.C）の酸化反応に及ぼす影響について知ることは調理上からも、また、栄養学的見地からもきわめて重要な問題である。そこで筆者は香辛料のうち利用度の高い胡椒と芥子を取り上げ、これが V.C の酸化に及ぼす影響について検討した。

2. 酵素反応の測定は Warburg 検圧計により行ない、V.C の定量は Roe の変法及びポーラログラフ法により行なった。

3. その結果、胡椒より芥子の方に酸化抑制効果を認め、ことに Cu に対する効果が顕著であった。