

A—40 パナナの炭水化物に関する研究

米沢女短大 榎 光章
○佐藤 幸夫

1. パナナの一般化学成分についての定量結果の報告は幾多見られるのであるが、炭水化物の構成状態については全然なされていない。そこでこれらを解明する目的で次のような実験をした。

2. パナナの果皮内側の白色部分をスプーンで取って、外側の真の果皮部と内側の白色部の乾燥粉末を試料として使用した。溶媒として80%エタノール、熱水、0.5%蓚酸アンモニウム、5%苛性ソーダ、20%苛性ソーダ、5%硫酸を用いそれぞれに対する溶解度の差を利用して炭水化物の分別を試みた。

3. エタノール可溶性区分からはグルコース、フラクトース、シュクロース、オリゴ糖、熱水可溶性区分より

はガラクトース，グルコース，アラビノース，ガラクチュロン酸，蔘酸アンモニウム抽出区分よりはガラクチュロン酸，ガラクトース，アラビノース，5%苛性ソーダ抽出区分よりはガラクトース，20%苛性ソーダ抽出区分の酢酸中和沈澱及び非沈澱区分よりはガラクトース，フラクトース，ラムノース，熱5%硫酸抽出区分よりはグルコースを検出し，それぞれの構成状態を究明した。