

部分、内髓部（芯部）とその中間部の三つの部分から厚さおよそ2～300 mm 縦横1 cm 角の薄片を切出して、V・Cを特異的に検出できる方法で処理した。結果は組織学的に顕微鏡観察によって前記のように調理した材料と生材料における部位的差異の検討を行なった。

電子レンジ処理は煮熟したものに比べてV・Cの損失は極めて少なかった。詳細は本会で報告する。

A-103 電子レンジ、煮熟によるビタミンCの損失について

広島大教育 大江 直美

食品の電子レンジ、煮熟によるV・Cの損失については、稲永氏その他によって報告がなされたが、何れも生化学的に定量的検討がされているので、本研究ではこれら先人の方法に加えて更に組織化学的な方法もあわせて検討したのでここに報告する。

試料は、春に採れた当年もの、市販のじゃがいもを材料とした。

実験方法は、生化学的定量にはおよそ1個当たり100g見当のじゃがいもを丸のまけ可食に適当な硬さに電子レンジに約3分、水煮熟約30分してすりつぶして測定に供した。生のもを実験対照とした。組織化学的検討の資料は、前法同様電子レンジ処理、煮熟、生材料から皮の