

A-65 “*Pisum sativum* Linnaeus variety *arvense* (POIR)” の  $B_1$  含量 (第5報)

“*Pisum sativum* Linnaeus variety *arvense* (POIR)” のアルカリ度

奈良教育大 田附 きつ

1. 豆類中大豆, 小豆, いんげん等はアルカリ性食品であるが, 豌豆の酸性についてはすでに諸家の報告がある。

著者の前報から継続中の “*Pisum sativum* Linnaeus variety *arvense* (POIR)” (以下 *P. s. var. arvense* と記す) などは俗称中国豌豆として用いられているので今回はその酸性またはアルカリ性を知るために第4報と同材料及び年度明らかな市販のそら豆, いんげん等も用いて検討した。

2. 乾式灰化法により, 即ち蓋付白色磁製ルツボ (25 ml 容 cc 印) を恒量にし, 各材料を各々 5g ずつ秤量し, 島津製電気マツフル炉で  $550^{\circ}\text{C}$  で12時間灰化し, 後, デシケーター中で室温迄放冷し, その灰分 1 g を中和するに要する 1 規定の酸・あるいはアルカリの ml 数を以て食品の酸アルカリ度を表示した。

3. 奈良県35年産並に市販の豌豆は何れも酸性で諸家の報告と一致したが, これら豌豆とは異り *P. s. var. arvense* を初め, *P. s. var. arvense* × *P. s. var. hortense*, この内地栽培の37, 38年産の何れもアルカリ性であることを解明したので報告する。