

# A-96 ビタミン B<sub>2</sub> 酪酸エステル添加食品投与による尿中 B<sub>2</sub> の排泄について

市邨短大 山本 良子

1. 脂溶性 B<sub>2</sub> 誘導体として合成された B<sub>2</sub> 酪酸エステルが油脂ないし油脂含有食品への添加に適していることはすでに報告した。本品はいわゆる貯留性 B<sub>2</sub> であり、その投与により生体内の B<sub>2</sub> レベルの保持、発育促進作用が、認められている。放射性 B<sub>2</sub> 酪酸エステルを用いて B<sub>2</sub> の行方を追跡した結果も貯留性を裏づけた。このような貯留性はヒトにおいても認められるものと思われるが、食品添加物として利用されるばあいの参考試料をうる目的で食品に添加して摂取したばあいについてその体内貯留性を検討した。

2. 健康な青年男子 5 名について、B<sub>2</sub> 酪酸エステル 35mg を食物に添加し、添加食物を摂取せしめた後の尿中 B<sub>2</sub> を経時的に測定した。測定にはルミフラビン蛍光法と吸光度測定法を併用した。

3. その結果、本品投与により尿中の B<sub>2</sub> 排泄量が増加するが、その排泄曲線は対照のリボフラビンのばあいと全く異り、リボフラビンのばあい一過性ピーク型を示

したのに対し、 $B_2$  酪酸エステル摂取のばあいには排泄の時間的経過曲線がプラトー型をなしていた。以上の如く $B_2$  酪酸エステルは食品に添加して摂取されたばあいもデポ型  $B_2$  といふに値するものであることがわかる。