

A—5 蔬菜中のヘミセルロースに関する 食品化学的研究

米沢女短大 榎 光章

1. 蔬菜のセルロースについては幾多の分析値に関する報告を見るが、セルロースに附随して存在するヘミセルロースについては報告が見当らない。そこで蔬菜として大根、カブ、キャベツの3種を研究材料に選び、その化学構成を検索した。

2. 脱脂乾燥材料より80%エタノール、熱水、0.5% 蔞酸アンモニウム処理して粗ホロセルロースを分離し、亜硫酸ナトリウム及びサラシ粉溶液で脱リグニン処理を行ない、5%水酸化ナトリウム溶液で抽出し、抽出液よりヘミセルロースA、B、Cの3種類を分別し、それぞれの分解物についてペーパークロマトグラフで構成成分を検索すると共に濾紙切取法により化学定量した。

3. その結果に立脚して蔬菜ヘミセルロースの構成状態を考察した。