

には酵素処理を行なう必要性を再確認した。
また鶏卵中の吸着および結合による B_2 量は卵白、卵黄により大きな差が認められたので報告する。

A-34 食品中ビタミン含有量の検討(第8報)
—熱変性蛋白質食品ならびに鶏卵中のビタミン B_1 , B_2 含有量について—

新潟大教育 ○小池マス子
谷村 信竹

1. 私共はすでに多くの食品中ビタミン類の定量に関して、常法に酵素処理を併用したところ、著明なる増量をみた。とくに「しらす干し」は170%の B_2 増量を示した。これは含有蛋白質に起因していると考え、今回は蛋白質を熱変性させた食品を数種とりあげ検討した。さらにどのような蛋白質に多く吸着・結合現象が起るのかを知るため、まず新鮮鶏卵を用いて B_1 , B_2 含有量について検討を試みた。

2. B_1 ・BrCN酸化によるチオクローム蛍光法、 B_2 は八木式ルミフラビン蛍光法で測定し、さらにタカ・ジアスターゼ処理を併用したものについても検討した。また鶏卵の場合には、コロジオン膜による透析を行なって遊離型 B_2 量を測定し、一方酵素処理を行なうことにより総 B_2 量を定量し、結合型 B_2 量を算出した。なお酵素作用条件は前報と同様である。

3. 熱変性蛋白質における吸着・結合による増量は、 B_1 では煮干36%、きりふ57%、他は10%前後であり、 B_2 では煮干120%、しらす干し170%を示したが他の食品では30~40%増量し、 B_1 , B_2 とも食品により差がみられた。以上の成績より熱変性蛋白質食品中の B_1 , B_2 定量