

の粘度の測定も行って AA の波高に対する影響を調べた。この方法によって前報では各種食品試料が AA の波高を低下させることを明らかにした。今回は糖、ゼラチンを添加した場合の影響について検討を行った。

3. AA にシュクロース、グルコースを添加することによって AA の波高は低下し、その濃度が大なる程その影響の著しいことを認めた。一方粘度との関係を見ると電解液の粘度が増大する程 AA の波高は低くなる事を認めた。又、ゼラチンを添加した場合は、AA の波高は殆んど変化を示さず、粘度が増大しても AA の波高の低下は認められなかった。この結果から AA の波高に及ぼす各物質の粘度との関係を考察した。

A—82 アスコルビン酸のポーラログラフ波に及ぼす各種共存物質の影響(第2報)

武庫川女大家政 木田 安子

1. アスコルビン酸(AA)はそのポーラログラフ酸化波の測定によって定量され、各種の試料についての定量分析が実用化されている。しかし電解液中の共存物質は粘度に対する影響、反応物質との相互反応による影響、水銀電極への吸着による影響などによって波高を変化させることがしばしば見出されている。筆者は AA の正確な定量分析を行うため AA の酸化波の波高に及ぼす各種共存物質の影響を検討した。

2. 先ず各種の試料について試料液を作成し、(a)一定濃度の AA 溶液に対する試料液の添加量を変化させた場合、(b)一定濃度の試料液中に AA の添加量を変化させた場合について波高を測定し、一方これら各電解液中