

# 葉菜類のAsAとクロロフィル (1)

都山女子大学短期大学部 倉本 喜太郎

目的 葉菜類のAsAとクロロフィルの古くから多くの報告がある。各種葉菜に於けるクロロフィルとAsAの關係に關して亦古くから知られてゐる。

本実験においては、葉菜類のAsA含量を追究する目的を以て、ホウレンソウ、リントウサイ、セロリー、ピーマン、シシトウガウシ、大根葉、カブ葉等々のAsAとクロロフィルの關係を新鮮青葉と黄葉に關して追究せしむ。

方法 市販されてゐる各種葉菜の新鮮青葉と黄葉を実験材料とししむ。AsA含量は2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法により定量した。青葉と黄葉のクロロフィル含量は乾重380~780mmμまでの吸光度とDietrichの方法によるクロロフィル含量割合で示した。

結果 この場合の黄葉は青葉に對して660mmμの波長がほとんどはく、さらにその場合のAsA含量は往來知られてゐるやうに、ホウレンソウ、リントウサイ等々の葉菜では明らかに減少の傾向があり、ピーマン、シシトウガウシ等々では増加の傾向がみられる。しかしクロロフィルの退色と無關係は区分として大根葉、カブ葉等々が存してゐる。さうして、これらの黄葉はあくまで自然に生じておるのであり、人為的条件下に於けるクロロフィルの退色(多湿、低温加熱)で、明らかにAsAの減少がみられる。