

A-10 緑豆もやしの成長過程における栄養素の推移その分析と組織化学的考察
広島大 川上いつゑ ○比治山女短大 松岡房

目的 前回において、緑豆もやしの成長過程における、組織化学および、糖の分析結果を報告したが、今回は、還元型、酸化型、および総ビタミンCが、成長過程にいかように変化するかについて、ヒドラジン法により、分析をおこなった。更に、組織化学的な研究を併せおこない、成長過程の還元型ビタミンCの分布状況が、総ビタミンCと、どのように相関性があるかを検討した。

方法 試料は緑豆 (Phaseolus radiatus var. typicus PRAIN) ヤエナリ、タイ国産を用い、実験室で、23~30°Cの恒温室で発芽させたものを使用した。

結果 総ビタミン含有量は、発芽1日目より2日目3日目にて、急激的にその増加がみられ、4日目より、5日目6日目と漸次減ずる傾向がみられた。

もやしの品質としては、3、4日目の発芽状態が良質と考えられ、そのころには、ビタミンCの含有量は最大であり、5、6日目にては品質低下すると共に、ビタミンCの量は減少した。

本研究にあたり、ビタミンC定量分析のために、終始懇切なるご指導をたまわった広島県立農業短大の黒崎敏晴教授に、深く感謝の意を表す次第である。