

A-113 トマトのビタミンC含量について (第一報)

東京学芸大 ○榎本枝美子 元山正

目的 トマトはビタミンC給源として利用されることが多いが、市場で入手できるものは、まだ青いうちに採って出荷されたものである。われわれが実際に入手しているトマトのビタミンCの変化について知る目的でこの実験を行った。

方法 本学農場で栽培したトマトおよび市販のトマトにつき、成熟度の違い(青いものと赤いもの)、あるいは保存したものについてヒドラジン法によりビタミンCを測定した。

結果 農場で栽培したものについては、青いものの方がビタミンCが多く、赤く着色したものはビタミンCが減少する傾向がある。また青いものを保存しておく、段々と赤く着色してくるが、ビタミンCは減少してくる傾向がみられる。

市販のトマトのビタミンCについては、測定値にばらつきがみられるが、平均20mg%で、食品標準成分表に示された値と大体一致していた。しかしこの実験は、夏期に行なわれたもので、ビニール栽培等が行なわれる他の季節についても実験を続ける予定である。