

弘前大教育 ○小山セイ 赤田ふもと 東北女大家政 葛西文造

目的 さきに演者らは、りんご、とグレープフルーツ、の Vit. C 酸化状態について実験を行ない、りんご DHA は極めて安定であるが、グレープフルーツは経時的に DKF の生成量多くなり対照的であり、さらにりんご DHA は体内蓄積性、耐熱性などにも優れている。このりんご Vit. C 特性の一要因としてルチン、が関与していることと *in vitro* の結果から報告した。今回は広く他の果実との比較検討を行なった。

方法 Vit. C の安定性を知るためには DKF 生成量を測定する必要がある。演者らは、 H_2S 還元法に代り、DNP 法と DP 法の併用により、比較的簡単に DKF を測定し得ることを既に報告した。今回もこの方法により DKF 生成量から各 Sample 中 Vit. C の特性を見出すべく前回同様実験を行なった。

Sample として Vit. C 含有量の比較的多い「レモン」、「トマト」、「柿」、「苺」、その他「梨」、「まうり」、などについて、いづれも市販品を使用した。

結果 トマト、苺、レモン、などの各 Sample は組織破壊後の放置によっても Vit. C は比較的安定で、TC, AsA, とともに経時的変化はさほど認められなかった。

柿、まうりは AsA から DHA への酸化が遅やかで、りんごに似た酸化状態であるが、DHA から DKF への加水分解も遅やかで、りんごと異なる傾向を示す。

また各 Sample にルチンを添加して放置した場合には一般に酸化速度は緩慢になるが、りんごアセトンパウダーによっては酸化促進の傾向が認められた。