

弘前大教育 ・ 小山セイ 東北女大家政 赤田ふもと 葛西文造

目的 演者らは調理その他によるVit. Cへの影響について、従来の還元型(A_5A)のみでなく総Vit. C (TC)で検討しなおす必要のあることを提唱し、ジケトグルン酸(DKG)を除いた生理的効果のあるTCの変化について、第一報では生野菜への影響として“もみじおろし”について従来の還元型みのデータとはかなり異なる知見を得て報告した。第二報においては一般蔬菜類の加熱操作別による影響について実験を行ない、 A_5A は従来と同じ傾向を得たが、TCについては残存率高く比較的安定であるとの結果を得た。今回はさらにそれに加えて輸入果実、蔬菜類を中心に一般蔬菜類などについて実験を加えた。

方法 Vit. C定量にはDNP法が常法であるが、この場合DHAに生理的効果のないDKGも含まれて測定されるので、演者らがさきに報告したDNP法と H_2S に代りジチオスレートール(DTT)を用いるDP法を併用し比較的簡易にDKGを測定することができたので、DHAからこれを差引き真に生理的効果のあるVit. Cについて、調理による影響を実験した。

結果 各蔬菜類は一般に A_5A からDHAへの酸化は急速で従来の報告と同じ傾向を得たが、DHAは安定でDKGへの加水分解は緩慢でありTCは比較的安定のものが多し。従、てVit. Cの調理による損失は従来の考えほど多くはないといえる。

輸入蔬菜類については、国内産在来品とほぼ同じ傾向であった。

褐変を起す蔬菜類は、DHAの生成が大きい。