

E-5 漬物が栄養に及びず影響について

神戸大学 津野 貞子

O

大根に S-methyl-l-cysteine oxysulfide ($\text{CH}_3-\overset{\text{O}}{\parallel}{\text{S}}-\text{CH}_2-\text{CH}(\text{NH}_2\cdot\text{COOH})$) があり、之が葱類の alliinase によって allicin を生成、 B_1 に作用して methyl-allithiamine を生成することは既にビタミン学会に於いて発表した。又南瓜に $\text{B}_1-\text{S}-\text{S}-\text{B}_1$ 分解酵素があることも第8回日本家政学会総会において発表した。更に茄子には耐熱性 B_1 分解因子のあることも既に発表されている。これ等の野菜類は我が国では惣菜として多く用いられ、漬物となっている既に糠漬が B_1 の添加作用のあることは周知のことであるので私はタクワン漬、糠漬等が大根中の S-methyl-l-cysteine oxysulfide、南瓜の $\text{B}_1-\text{S}-\text{S}-\text{B}_1$ 分解酵素、茄子の耐熱性 B_1 分解因子等に如何なる影響を与えるか検討を加えたその結果、S-methyl-l-cysteine oxysulfide は2割—3割増しとなり南瓜の $\text{B}_1-\text{S}-\text{S}-\text{B}_1$ 分解因子もそのまま残存する、然し茄子の耐熱性因子はそのまま残存するため相当量の B_1 が破壊されることを知った。