

35 食品中のビタミンCの安定性について

大阪女子大学 ○田辺 登代
松本 静子

私共は、ビタミンC(V.C.)の生化学的な研究からえた結果のうち、みかん果汁中におけるV.C.の安定性・および、もやしの生成に伴うV.C.の生成とその性質、についてはすでに本会で発表した。これらの結果から、食品の調理に伴うV.C.の変化も、ただ調理法の面からだけでなく、食品中に存在するV.C.の在り方から研究する必要があると考えるようになった。それです。食品中のV.C.と同時に存在するV.C.酸化酵素の問題をとりあげた。もやし(緑豆、大豆)の生成に伴い、V.C.が盛んに生成されるが、これに併行して多量のV.C.酸化酵素が生成されていること、みかん果汁にはV.C.の含有量は多いが、V.C.酸化酵素は少ないこと、キャベツにはV.C.含有量多く又酸化酵素の量も多いこと、など食品の種類により、V.C.含有量とV.C.酸化酵素の量との関係は異なり、V.C.酸化酵素の含有量が調理に伴うV.C.の変化と大きな関係を有することも認められるが又一方V.C.酸化酵素の量のみで説明出来ないことが、みかん果汁の性質などから明かにせられた。