

ぐれていることを見出したので、本法によって実験を進めた。反応液としては、検液、システイン液、カルバゾール液、硫酸を混ぜ、発色を促進するため、一定時間沸騰水浴中で加熱後、急冷し、比色する方法を用いた。この各種実験条件の詳細について報告する。

この方法による時は、比色値と蔗糖濃度との間に直線関係を見出すことができるので、比色法として利用することを確かめることができたが、ただ、実験時、試薬が不安定のため試薬対照を常に加えなければならない欠点がある。この点についても検討し、改良法を案出した。

3 改良法としては、システイン濃度を変え、又これを安定に保つために亜硫酸ソーダを添加するもので、これにより試薬を安定に保ち、比色に亜硫酸の存在は邪魔にならないことを確めた。

6 食品の蔗糖に関する研究（第2報）

—食品中の蔗糖直接定量法—

お茶の水女子大 福場 博保
田子島順子
稲垣 長典

1 食品中の蔗糖量をグルコースの存在する時、ペルトラン法等による時には、特にこの両者の含量比が一方にかたより、グルコースの多い時正確に求めることは困難である。このため、還元糖測定法によらず、直接蔗糖を測定することを目的とする比色法について実験を行った。

2 各種比色法について検討し、カルバゾール法のす