

A-3 南瓜の成分に関する研究（第一報）

品種別並びに部位別のカロチン含量の比較

愛知大 ○森岡 敏子
上柳富美子
奈良女子大 山本 喜男

1. 新土佐および促成栽培（ビニールハウスによる）の小菊南瓜，赤皮甘栗南瓜，白菊座の四品種について，その有効な利用のために，品種別，部位別に全カロチン含量の比較を行なった。

2. 南瓜を磨碎して，アセトン，石油エーテルにて色素を抽出し，脱アセトン脱水後，一夜冷ケン化し，翌日カラムクロマトグラフィーを行ない，吸光度を測定して，全カロチン量を算出した。

3. その結果，部位別比較においては，いずれも上部，中部，下部の含量に大差なく，皮層部，果肉部，わた部では，露地ものの3種においては，わた部に最も多く，次に皮層部である。促成の小菊南瓜では，ビニールハウスの中で成長した，やや未熟なものは皮層部に多く，ビニールを除いて後完熟したものは，わた部に多い。品種間の相違は，赤皮甘栗が最も含量多く，新土佐，白菊座には余り大差がみとめられなかった。促成の小菊南瓜は他のいずれのものよりも含量が少ない等がみとめられた。