

# A-4 タンニンのビタミンB<sub>1</sub>に及ぼす影響について（第一報）

県立新潟女子短大	○岡田	玲子
	山田	雅子
新潟大	谷村	信竹
	稲垣	悦子
	金子	祥子

天然にビタミンB<sub>1</sub>分解因子として，V. B<sub>1</sub>分解酵素以

外に非酵素性の耐熱因子が存在し、その一つとされるタンニン<sup>1</sup>は、V. B<sub>1</sub>と反応して一部分解生成物を生じ、他の大部分は生理的に不活性なものに直接分解されるということが明らかにされている。このことはタンニン含有食品と V. B<sub>1</sub> 含有食品とを混食する際に、V. B<sub>1</sub> がタンニンにより分解されるのではないかという懸念を生じ、タンニン含有食品の代表的な一つである茶は日本人の多くが愛飲するところから、茶のタンニンと V. B<sub>1</sub> との関係について検討することは意義あることである。更にタンニンにより不顕化された V. B<sub>1</sub> が、果たして V. B<sub>1</sub> 効果を有しない分解物質に移行してしまったのか、それともタンニンと V. B<sub>1</sub> とが結合して従来の方法では測定できなくなったものかを知りたく思い、この実験を試みた。

結晶 V. B<sub>1</sub> 溶液にタンニン酸を添加し、作用条件の相違による V. B<sub>1</sub> の不顕化率、並びに茶のタンニン浸出液で V. B<sub>1</sub> の不顕化状況を調べ、次いで、タンニン酸により不顕化された V. B<sub>1</sub> が、タンナーゼ、タカジアスターゼ等の酵素作用により再び遊離されるか否かについて検討した。

その結果、タンニンにより不顕化された V. B<sub>1</sub> は、タンナーゼ等の酵素添加により相当量が遊離されることから、V. B<sub>1</sub> がタンニンにより分解したものととは考え難く、V. B<sub>1</sub>-タンニン結合物の形になったために、V. B<sub>1</sub> として測定できなくなったのではないかと推察される。