

A—5 食品中のビタミン含有量に対する検討
(第4報) 植物性食品(大豆・納豆)中の
ビタミン B₁, B₂ 含有量について

新潟大 ○遠間 恭子
佐野 久子
奥山美恵子
谷村 信竹

ビタミン類が蛋白質その他の高分子化合物に結合もしくは吸着されていることから、食品中のビタミン B₁ B₂ 定量法に問題があるのではないかと考えられる。前報のごとく、動物性食品についてその B₁ B₂ 含有量をみると、酵素処理をすることにより、常法にて定量される B₁ B₂ 量よりも、高い値を示し、天然食品中のビタミンB類と蛋白質とが結合もしくは吸着していることがわかる。

今回は、植物性食品(大豆・納豆)について同様の検討を試みた。即ち、大豆・納豆について従来の方法でその B₁ B₂ 量を測定すると共に、タカジアスターゼ(プロナーゼリッチ)による加水分解を行なったものについて、経時的に B₁ B₂ 量を測定した。B₁ 量は BrCN 酸化によるチオクローム蛍光法、B₂ 量は八木式ルミフラビン蛍光法で行ない、これと平行して遊離せるアミノ酸をフォルモール滴定法によって定量した。

この結果から、前報の動物性食品と同様に、植物性食品(大豆・納豆)についても、タカジアスターゼを作用させた場合、従来 of 測定方法によるよりも、蛋白質およびその他の高分子化合物の分解によって遊離して来たものと考えられる B₁ B₂ 量の増加が認められた。