

A—35 熱蔵した調理食品の栄養的变化 (第2報)
ビタミンB₁について

奈良女子大 ○三浦 捷子
塚本エミ子
豊島マユミ
河本みつゑ
長谷川千鶴

1. 第1報と同じく瓦斯熱蔵庫を用いて、植物性及び動物性食品を蒸煮し熱蔵したとき、その官能観察及びこれらの食品中の総ビタミンB₁含量がどのように変化するかを明らかにするために本実験を行なった。

2. 植物性食品としてじゃがいも、にんじん、動物性食品としてさば、ぶた肉を用い、チオクロム法により定量した。

3. にんじん・さば・ぶた肉では、熱蔵により蒸煮直後より更に4~8%、じゃがいもは15%のB₁の減少を示し、室温放置のものより2~5%の高い損失であった。