

A—38 各種天然果汁のビタミンCに対する影響 について（第1報）

秋田経済大付属短大 石川 慧助

1. 各種の天然果汁をそれぞれビタミンC（V. C）に単独に加えた場合及びそれらにさらにおろしニンジンを追加した場合に V. C に対していかなる影響を及ぼすかについて知るために本研究を行なった。

2. 果実のうち9種は市販品，2種は自家産を使い乳

鉢で磨碎しサラシ布によって搾汁，おろしニンジン市販品をアルマイト製のおろし金によっておろしたものを，V.Cは合成L-アスコルビン酸を，それぞれ供試とし，インドフェノール滴定法によって，経時的にその残存率を測定した。

3. 果汁をそれぞれ単独に合成L-アスコルビン酸(L-ASA)水溶液に加えた場合はレモンを除き総じて時間の経過と共にL-ASAの残存率は低下の傾向を示し，ウリ，バナナ，モモ等は特にその傾向が著しい。3時間後における残存率によって大なるものから並べれば以下のごとくである。レモン，トマト，メロン，スイカ，ウメ，オレンジ，リンゴ，イチジク，モモ，バナナ，ウリ。さらにそれらにおろしニンジンを加えた場合はウメ，レモン，メロン，オレンジ，リンゴ，スイカ，トマト，モモ，イチジク，ウリ，バナナの順に残存率が大きで単独の場合の順序と必ずしも一致しない。また果汁を加えずおろしニンジンだけを加えた場合の3時間後のL-ASAの残存率は12.2%でトマトとモモの間に位置する結果をえた。