

# A—39 “アスコルビン酸の酸化について”

(第4報)

## 基本的調理操作によるアスコルビン酸の酸化について

新潟大 ○毛利 彰子  
山田 雅子  
谷村 信竹

1. 野菜調理の際、ビタミンCは酸化されやすく、長時間の加熱や、または銅イオンなどの存在で酸化分解されやすくなるといわれている。

ビタミンCが破壊されるということは還元型ビタミンC (AA) の損失をいう場合が多いように思われる。そこで基本的な調理操作によって酸化型ビタミンC (DAA) がどの程度増加するものであるかを検討するため本実験に着手した。

2. 実験方法は当研究室で行なっているDAAの特異反応であるオルトフェニレンジアミン蛍光法(OPD)法を用いた。

試料は時期的に影響されないキャベツを使用、調理方法としては、①浸漬、②水煮、③炒める、を行ない対照と比較した。

3. ①総ビタミンC残存率は炒める、浸漬において約90%前後であり、一時間放置、水煮の順となった。

②DAA量は浸漬操作において最も増加が著明であった。

③銅イオンによる影響は僅かながら認めることができた。