

A—61 マッシュポテトフレークのビタミンC

島根女短大 小松原紀子

マッシュポテトフレークはビタミンC源として考えられる食品とされていて、日本食品標準成分表によれば、その含量はおおよそ生いものの含量の2分の1程度とみられるが、市販品を実測してみると、製造後の日数が遠ざかるに従ってそのほとんどが消失し、この傾向は夏を経過したものに著しかった。この原因として、温度、空気酸化、爆光などの諸因子がたがいに影響して減少を強め

ていると考えて、実験的に定温器中で 45°C 前後の温度を加えた場合や、酸素を充填した場合や、紫外線を照射した場合、また、これらを組み合わせた場合などについて、それぞれマッシュポテトフレークのビタミンC含量への影響を観察したが、その結果は温度によるものが多いと思われた。

なお、ビタミンCの測定は2-4ジニトロフェニールヒドラジン法によった。