

A-33 発酵性食品中のビタミン B₂ の動態に関する研究

新潟大教育 ○松井 直子
谷村 信竹
飯田女短大 清水トミ子

1. 発酵性食品は、古くから、日本人の食生活に広く利用され、親しまれてきた。従来、米食および菜食偏重の食習慣にあっては、たん白質、ビタミン給源として重要な役割を占めてきたことは周知である。そのため、発酵性食品についての研究は古くから行われ、これら発酵に用いられる各種微生物についてのビタミン生合成に関する多数の報告がみられる。そこで私共は、発酵性食品として最も代表的な味噌、納豆について検討を試みた。すなわち、両者の熟成および発酵に伴うビタミンB₂（以下B₂と略す）の消長、並びにB₂三型の動態を知る目的で、次のような実験を行った。

2. 市販の味噌、納豆を試料とし、前者は仕込み直後から経日的に、後者は菌接種から経時的に採取し、それぞれB₂量とB₂三型を測定した。B₂定量法は八木式ルミフラビン蛍光法、三型分画定量は前法と Paper Partition Chromatography の併用で行った。

3. 味噌については、総B₂量では熟成に伴う顕著な増減は認められない。三型では、仕込み直後エステル型が80%位であったが、1カ月後で遊離型のみとなった。納豆については、総B₂量は発酵25時間で原料蒸大豆の3倍近くになり、以後も増加の傾向がみられた。三型では、発酵初期において大部分エステル型であるのに対して、25時間以後は70%前後に減少している。