

比治山女短大 ○松岡 房  
広島大教育 川上いつゑ

1. アズキを調理することによって、アズキの栄養素が如何に損失するかを知るために、その前実験として生アズキの栄養素の分布をしらべた。

2. 蛋白質はカルノア固定、アクロレンシフ染色、糖蛋白はカルノア固定、PAS染色、脂肪は Zenker 固定、ズダンⅢ染色、ビタミンB<sub>1</sub>は100% アルコール固定、フェリシアン化カリウムによるチトクロム染色、澱粉はカルノア固定、ゲンチャンバイオレット染色、タンニンは Bufferd Formalin 固定、ライトグリーン染色を行なった。脂肪のみ凍結切片で他はパラフィン切片をした。

3. 蛋白質は赤く染色され、子葉内部の細胞は澱粉だけを白くのこしている。種皮の棚状組織海綿状組織は細胞壁の内側だけ染色され、細胞質は空洞になっている。臍の外棚状組織臍の内側星状柔細胞もこく染色されている。糖蛋白は臍の内側星状柔細胞、種皮棚状組織子葉上皮細胞に多い。脂肪は子葉上皮細胞、臍の内側星状柔細胞種皮に多い。ビタミンB<sub>1</sub>は子葉細胞質胚部細胞質に蛍光がみられる。澱粉は紫色に染色され、断面にみられる1細胞当り、3個～8個の澱粉粒が認められた。タンニンは渋味成分として種皮には多く存在するが、子葉にもタンニン鉄の黒い粒子がみられた。

以上の方法による生アズキの栄養成分の分布がつきとめられた。更に量的概観も推定できた。