

A-11 温蔵庫の利用について      その三 アスコルビン酸の分解  
大阪女子学園短大      ○難波敦子      中野三津子  
四天王寺女子短大      青樹久恵

目的：料理をおいしく食べる条件の一つとして、その料理の適温で食べることがあげられる。その欲求を満すために、温いものを温い状態で供するため温蔵庫が用いられている。しかし温蔵庫は、比較的高温で長時間、食品を保存するため、その中に含まれる栄養素の損失が生じるものと考え、我々はこの臭をあらかじめする目的で、VCを用いてその分解度を測定した。

方法：蒸留水、浄水、水道水それぞれの水を用いて、一定濃度（10mg% 20mg% 40mg%）のVC液を作り、沸騰で10分間加熱した後20mlに小分けし、温蔵庫 常温、そして常温放置後再加熱の各条件で一定時間放置後（最高5時間）ヨード酸カリ液の直接滴定法で定量した。

結果：VC濃度 水の種類が同一の条件下では、常温放置と常温放置後再加熱した場合を比較すると、ほとんど差は生じていない。しかし、温蔵庫保存したものは、前記の二条件にくらべVCの減少がめだち、たとえば、蒸留水10mg% 5時間保存で、常温放置、常温放置後再加熱のものが78%の残存率であったが、温蔵庫では55.2%であった。又濃度別にみると、浄水、水道水、蒸留水共に濃度の低いものでは減少がめだち、蒸留水に於て、40mg%で5時間温蔵庫で放置した場合63%の残存率であったものが、10mg%では55%となった。水の種類によつて残存率は大変異り、たとえば、水道水と蒸留水では、VC 10mg%濃度で5時間温蔵庫に保存した場合、前者は15.2%であり、後者は55.2%の残存率であった。