

A-13 つるむらさきの食品学的価値に関する研究 — 特にビタミン、灰分について —  
京都女子大家政 ○津野貞子 江崎君子 池田ひろ

目的 つるむらさきは、熱帯アジアの原産で、わが国には約200年前渡来し、観賞用として栽培されていて、食用としてはあまり知られていないが、ミネラル、ビタミンを豊富に含む植物であるとして最近食用としての価値が見直されてきた。これまでに須東による報告などがある。我々は、各種ビタミンの部位別含有量の検討を行ないミネラルについても実験を試みたので報告する。

方法 試料のつるむらさきは発芽後、二葉のとき仮植えし、葉が3～4枚になって本植えた。その葉、茎、種実など時期に応じて試料に供した。カロチンについては藤田法を用い、島津光電比色計により測定、チアミンはチオクロムけい光法、リボフラビンはルミフラビンけい光法を用い、島津自記分光けい光光度計により測定、アスコルビン酸はインドフェノール法により測定した。灰分は灰化後、原子吸光光度計でCa, Na, Fe, K, Mn, Mgの六元素について測定を行った。

結果 カロチンは葉にもっとも多く7～8月の最盛期には14500IUとほうれん草の約1.5倍強を含有し、チアミンは種子560 $\mu$ g%と多く、リボフラビンは葉144 $\mu$ g%、種子153 $\mu$ g%、アスコルビン酸は葉190mg%うち還元型170mg%の含有量を示した。灰分はCa > K > Mg > Fe > Mnの順で特にCa含有量は他の野菜に比べてはるかに多かった。