

弘前大教育 ○肉野ひろみ 小山セイ 東北女子大家政 藤西文造

目的 りんごの Vit.C 含有量は他の果実類に比べ少なく、かつ組織破壊によつて AsA は速やかに DHA となるが、この DHA は極めて安定で DKG への変化は緩慢であり、耐熱性にも優れている。モルモットを用いた経口投与による動物実験においても副腎への蓄積が極めて多い。合成 AsA, DHA の貯蔵性は少なく、りんご Vit.C の特性について既に報告した。これはどのような要因によるのか、今回は先づ他の果実類として「かんきつ類」 Vit.C の経時的変化を測定し比較検討した。

方法 りんご及び「かんきつ類」の果汁を搾り、その AsA, DHA, TC についての経時的変化を果汁及び果汁に Vit.C を添加した場合について、DNP 法により残存率を求め、両者の Vit.C の特性を検索した。

結果 りんごと「かんきつ類」とでは対照的に AsA, DHA の残存率が異なり、りんごについては AsA 量よりも DHA 量のはるかに多く、経時的に AsA の残存率は低下するが、それに伴つて DHA 量の増加の傾向を示し TC 量はあまり変らない。「かんきつ類」は Vit.C 含有量多く、AsA の DHA より著しく多く経時的にもこの傾向は変らない。DHA 量は経時的に変化なく、AsA 量の減少が認められ、TC 量は AsA 量によつて左右される。AsA, DHA の経時的変化がりんご、「かんきつ類」では相異が認められこの要因などについて考察した。