

弘前大教育 ○小山セイ 赤田ふもと 東北女大家政 葛西文造

目的 讀者らは、「りんご」と「グレープフルーツ」の Vit. C 酸化状態について実験を行ない、「りんご」は Vit. C 含量少なく、AsA から速やかに DHA に酸化されるが、その DHA は極めて安定で耐熱性も高く、体内蓄積量も多く、一方「グレープフルーツ」は DHA から DKG と加水分解が進み、対象的であることと、DNP 法と DP 法の併用による DKG 生成量の測定や動物実験によつて認め既に報告した。この「りんご」Vit. C の特性は如何なる要因によるか実験を進めた。

方法 りんご果汁に L-AsA を添加して経時的にその残存率を求め安定性をみると同時に、グレープフルーツ果汁に L-AsA を添加したもの及び純 AsA 溶液にそれぞれりんご粗酵素、りんご熱 EtOH 抽出物を添加しその酸化傾向を実験した結果、「グレープフルーツ」、L-AsA 溶液ともにりんご Vit. C 酸化に極めて良く似た傾向となった。

りんご Vit. C の特性は、りんご熱 EtOH 抽出物及び粗酵素にその要因があることが考えられるので、抽出物の分別同定を試みた。

結果 薄層クロマトグラフィーにより、ルチンのスポットが検出された。りんご Vit. C の特性はこのルチンを主とするフラボノイドが関与すると考える。

ルチンは血管透過抑制作用があり、抗高血圧作用があることは既に報告されているが、りんごに抗高血圧効果があるのは、Vit. C とルチンを主とするフラボノイドがその一要因となしと考える。