

弘前大教育 ○小山セイ 赤田ふもと 東北女子大家政 葛西文造

目的 Vit.Cの生理的効果は主として還元型(AsA)で論ぜられてきたが、酸化型(DHA)も同等の生理的効果のあることが提唱されるようになった。調理その他による食品中Vit.Cへの影響の研究は多いが、一般にAsAのみで論ぜられているものが多く、総ビタミンC(TC)で検討する必要がある。

TCの定量は一般にDNP法によるが、本法ではDHAに生理的効果のないジケトグルン酸(DKG)も共に含まれて定量され、またH<sub>2</sub>S還元法は手数が煩雑で測定に時間を要する欠点がある。演者らはさきにDNP法とDP法の併用により比較的簡易にDKGを測定し、AsA, DHA, DKGを分離定量し真のDHA値を得ることを報告した。よってこの方法により調理による影響を検討した。

方法 ① Vit.Cの調理による損失の例に挙げられる「もみじおろし」について、大根と人参の混合比を異にした場合、調味料の影響、唐辛子入りもみじおろしの場合など種々の異なる条件下におけるVit.Cの経時的変化を測定した。

② 葉菜類について、調理操作別にその残存率を求めた。

③ 馬鈴薯についても、調理操作別にその残存率を求めた。

結果 「もみじおろし」についてはTCは24時間後も約60%の残存率で、AsAからDHAまでの酸化は速やかであるがDHAは比較的安定である。

葉菜類は加熱時間及び加熱温度の影響を受け易く、馬鈴薯は一般に安定であるが、特にAsAが安定でDKGの生成率も低い。