

## -甘藷の品種別、部位別および加熱調理中のビタミンC量-

東京家政学院短期大学 津久井亜紀夫 ○鈴木敦子

東京家政学院大学 永山スミ 小口悦子

【目的】甘藷は、野菜や果物と同程度のビタミンC(以下VC)が含まれており、良い給源である。桐冽らは、甘藷を種々の条件で加熱調理し、そのVC量の変化について報告している。著者らは、未加熱調理の甘藷について品種別、部位別について比較検討した。また、蒸煮、焙焼、および電子レンジにより加熱調理した甘藷のVC量の変化について検討したので報告する。

【方法】材料および調製法：品種別材料は、つくば農業研究センターで1992年に収穫したベニアズマ、タムユタカ、山川紫、泉13号、関東101号、ジュエル、ベニコマチ、ベニハットの8品種の甘藷を用いた。部位別材料は、千葉県産の市販ベニアズマを用い、頭部、中央部、尾部、皮部、中心部に区別した。次に加熱調理材料および方法は、つくば農業研究センター産のベニアズマを用い、日常の調理法に準じて蒸煮、焙焼、電子レンジで加熱調理を行った。また、千葉県産ベニアズマは、蒸煮加熱調理を行い、つくば農業研究センター産と比較した。以上の材料をそれぞれホモジネートして試料とした。分析方法：ヒドラジン比色法に従い、総VCと酸化型VCを定量し、還元型VCを算出した。

【結果】8品種の甘藷の総VC量は固形物当たりで65.94~98.81mg/100gあり、ベニアズマが高い値を示した。部位別では、90.79~110.22mg/100gで頭部が高く、頭部と尾部または皮部の間( $p < 0.05$ )で、それぞれ有意差が認められた。加熱調理後の総VC量の残存率は、蒸煮および電子レンジ加熱は約60%、焙焼は約50%であった。また、蒸煮では千葉県産ベニアズマが約90%とつくば農業研究センター産と比較して高い値を示した。