

短 報

亜硝酸イオン共存下の乳酸の
Barker-Summerson 法による
吸光光度定量

宮 尾 茂 錐 · 青 木 瞳 夫

Spectrophotometric Determination of Lactic Acid
by Barker-Summerson Method in the presence of Nitrite Ion

Shigeo MIYAO and Mutsuo AOKI

Summary

The author has perceived that nitrite ion prevents the color development of lactic acid by Barker-Summerson method. Therefore, the method of excluding the prevention of nitrite ion was investigated. Consequently it was found that nitrite ion was decomposed by the addition of sulfamic acid.

I 緒 言

乳酸を濃硫酸の存在下で加熱すると定量的にアセトアルデヒドに変化し、それをp-ヒドロキシジフェニルで青紫色に発色させ、分光光度計にて、560nmで測定する方法は、Barker, Summerson¹⁾によって開発されたが、微量の乳酸を測定できることから、酵素法とともに広く利用されている。発酵漬物は乳酸菌の発酵作用によって、主に乳酸と微量の香氣成分が付与され、独特の風味を有する食品であるが、その品質を判断する上で、乳酸量を測定することは意義のあることである。また、発酵漬物を製造する際、その発酵初期においては、主にグラム陰性菌の*Pseudomonas*や*Enterobacter*により、原料野菜に含まれている硝酸塩が、細菌の硝酸還元酵素により還元され、亜硝酸が生成されることはよく知られている。この発酵初期の段階で乳酸量を、Barker-Summerson法で測定しようとしたところ、亜硝酸イオンが存在している場合には亜硝酸イオンにより、著しい妨害を受けることを知った。そこで、妨害を除去する方法について検討を加え、若干の知見を得たので報告する。

II 方 法

1 試 薬

亜硝酸窒素の標準液は、デシケーター中で2時間乾燥させた特級の亜硝酸ナトリウムを用い、また、乳酸の標準液は、特級の乳酸リチウムを用い、それぞれ調製した。濃硫酸は精密分析用、水酸化カルシウムは化学用のものを用い、p-ヒドロキシジフェニル、スルファミン酸、硫酸銅は特級試薬を使用した。

2 定量法

乳酸の定量法は、Barker-Summerson 法に準拠して行った。すなわち、除蛋白した試料液を遠沈管にとり、20% CuSO₄ 0.5 ml を加え、蒸留水にて全容を 5 ml とした後、少量の Ca(OH)₂ 粉末を加え、時々、攪拌しつつ、30 分間以上放置し、その後、遠沈し、上澄液を得た。つぎに、上澄液より一定量(1 ml 以下で乳酸として 8 μg 以下の量)を中試験管にとり、蒸留水にて 1.0 ml とした後、4% CuSO₄ 液を 0.05 ml 加え、氷水中で試験管を冷却しつつ濃硫酸 6.0 ml を徐々に注加し、反応させた。内容物をよく混合した後、沸騰水浴中に、5 分間つけて、ただちに流水にて、20°C 以下に冷却し、そ

の後、p-ヒドロキシシフェニルの1.5%溶液を0.1ml加え、よく振とうさせてから、30°Cの水浴中に、30分間放置させた。つぎに、再び沸騰水浴中に正確に90秒間つけ、流水中にて冷却した。そして、分光度計にて、560nmの波長における吸光度を測定した。なお、対照は、蒸留水を用い、同様の操作を行ったものを使用した。

つぎに、亜硝酸イオンによる妨害の程度を知る際は、試料液または上澄液に、既知濃度の亜硝酸ナトリウム溶液を添加し、上記と同様の操作を行い測定した。

3 亜硝酸イオンの分解

亜硝酸イオンを分解する場合は、0.5%スルファミン酸/1NH₂SO₄溶液を検液1.0mlに対し0.1mlを添加し、30°C、30分間放置した。

III 結果および考察

Barker-Summerson法による乳酸の定量を行う場

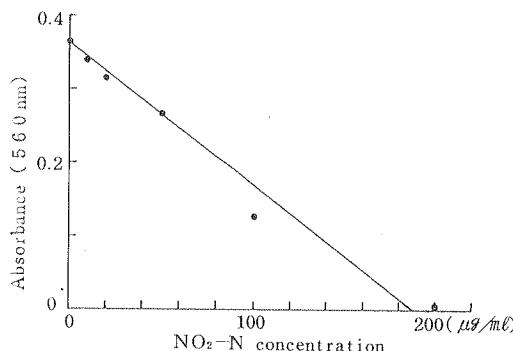


Fig.1 Effect of NO₂-N on color development of Lactic acid by Barker-Summerson method. (Lactic acid : 100 μg/ml)

合に、亜硝酸イオンの妨害がどの程度であるかを検討するため、100μg/mlの乳酸を含有する水溶液に、亜硝酸ナトリウム溶液を添加し、亜硝酸態窒素が0, 10, 20, 50, 100, 200μg/mlとなるよう検液を調製し、従来の方法で定量を行い、測定したものがFig.1である。

亜硝酸イオンを含有しない場合の560nmにおける吸光度は、0.365であったが、亜硝酸イオン濃度が上昇するにしたがい、吸光度は、ほぼ直線的に減少し、亜硝酸イオンが200μg/mlでは、0.03にまで低下し、明らかに亜硝酸イオンが乳酸の定量を妨害していることが判明した。そこで、つぎに、亜硝酸イオンがBarker-Summerson法の操作によってある物質が生成され、その吸収が、乳酸の場合の吸収を妨害しているかどうかをみるために、乳酸、亜硝酸イオンをそれぞれ、Barker-Summerson法によって操作を行い、呈色液の吸収極大を求めたところ、Fig.2の結果を得た。

その結果、乳酸の場合の吸収極大は、560~570nmであるが、その付近での亜硝酸イオンの吸収は、逆に低い値を示しており、亜硝酸イオンそのものの呈色による妨害は、ないことが明らかとなった。したがって、亜硝酸イオンの妨害は、何らかの形で、乳酸あるいはアセトアルデヒドなどの化合物と反応することによって生ずる妨害であると考えられる。

つぎに、前処理を終了し、呈色反応直前の段階で、どの程度の亜硝酸イオンの存在で、妨害が生じるかを調べたものがFig.3である。

亜硝酸イオンが存在しない場合は、乳酸量が8μg/mlで、吸光度は0.60であったが、亜硝酸イオンが2.5

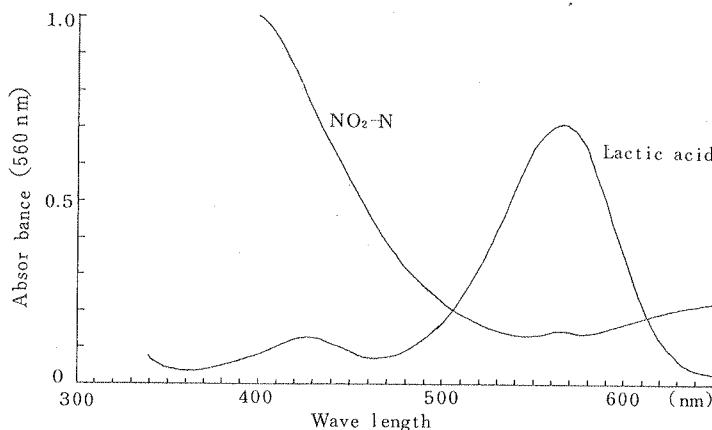


Fig.2 Absorption spectra of Lactic acid and NO₂-N by Barker-Summerson method.

$\mu\text{g}/\text{ml}$ 存在すると、 0.225 に減少し、 $10 \mu\text{g}/\text{ml}$ では、 0.02 にまで減少した。したがって、呈色反応直前の段階において、亜硝酸イオンが $2.5 \mu\text{g}/\text{ml}$ 程度の微量が存在しても妨害を起こし、 $10 \mu\text{g}/\text{ml}$ になると、乳酸に基く吸光はほとんど消失することが明らかとなった。そこで亜硝酸イオンは冷時においてもスルファミン酸とたやすく定量的に反応し、窒素ガスを発生して分解することから、亜硝酸イオンの妨害を除去する目的で、スルファミン酸の利用について検討を加えた。

すなわち、Barker-Summerson 法の操作中で、 $\text{Ca}(\text{OH})_2$ 粉末処理後の上澄液 1.0 ml に、 0.5% スルファミン酸/ $1\text{NH}_2\text{SO}_4$ 溶液を 0.1 ml 添加し、 30°C 30分間放置した後、従来の方法にしたがい、呈色反応を行わせたところ、Table 1. に示すように、亜硝酸イオンの存在の有無にかかわらず、 560 nm における吸光度は、 $0.314\sim0.322$ で、多少のばらつきはあるものの、亜硝酸の妨害を除去することが可能であると思われる結果を得た。したがって、発酵濁物のように乳酸と亜硝酸が混在する系において、Barker-Summerson法によって、乳酸を比色定量する場合には、応用可能であると思われる。

引 用 文 献

- 1) BARKER, S.B. and SUMMERSOON, W.H., J. Biol. Chem., 138, 535 (1941)

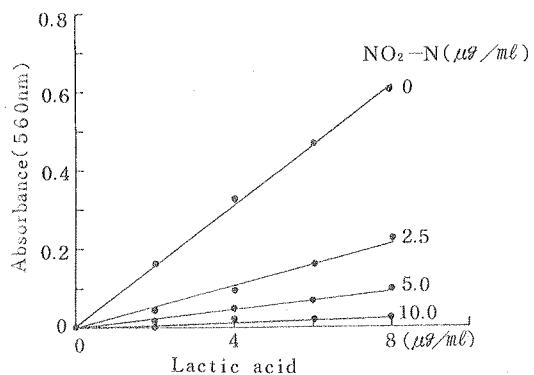


Fig.3 Effect of NO_2-N on the absorbance of Lactic acid by Barker-Summerson method.

Table 1 Effect of Sulfamic acid on the decomposition of nitrite ion.

Lactic acid ($\mu\text{g}/\text{ml}$)	NO_2-N ($\mu\text{g}/\text{ml}$)	Solution ($\mu\text{g}/\text{ml}$)		Absorbance
		0	100	
100	0			0.319
100	10			0.319
100	20			0.320
100	50			0.322
100	100			0.314
100	200			0.319