

## 6. 国民調査に基づく混合食試料の必須アミノ酸実測値

帝塚山短大 ○松川 悦子

大阪市立大学 村田 希久

昭和 30 年度国民栄養調査結果にあらわれた各種食品群から成る乾燥混合試料を酸もしくはアルカリ水解したうえで微生物定量を行い 8 種の必須アミノ酸を実測した。

従来澱粉性食品の水解において Methionine の回収率が低い事実に鑑み、その回収率を見たが 100% 程度で満足すべき結果を得た。

試料の窒素 1g 当りの各必須アミノ酸実測値を計算値のそれと比較すると、Lysine の実測値は計算値より約 23% 高く、他の必須アミノ酸では 10~25% 程度低い値が得られた。これはアミノ酸の算出に用いた分析値と試料としてここに用いた食品のアミノ酸食量が必ずしも完全に一致しない事実、並びに各食品の乾燥過程における遊離アミノ酸の損失にも由来すると思われるが、混合食試料中のアミノ酸実測の可能性を認めたと同時に、国民の平均摂取必須アミノ酸実態の一参考資料を得たので報告する。