

* 8. 調理変敗大豆油の構成成分の研究 (第2報)

メタノール抽出部, 分子蒸溜々出部及び残留部の構成脂肪酸

実践女子大学 染野 亮子

○内海 昌子

ポテトチップの調理を行った大豆油をメタノール抽出部, 分子蒸溜々出部及び残留部に分けた。それぞれの部を鹼化して脂肪酸を分取し, これをメチルエステルの酢酸第二水銀附加物としてペーパークロマトを行った。その結果いずれの部もオレイン酸, リノール酸, リノレイン酸が主成分であった。特に分子蒸溜々出部は正常大豆油に近い性状を示し, 調理変敗大豆油の精製法として適当なことがわかった。なおメタノール抽出部及び分子蒸溜々残留部の非尿素附加物の部に不明のスポットが認められた。