

\* 9. 調理変敗大豆油の栄養価に関する研究  
(第2報)メタノール抽出部, 分子蒸溜  
々出部及び残留部の栄養効果について

実践女子大学 染野 亮子  
○中橋 伸子  
亀田 和子

前報において調理変敗大豆油が正常油に比して栄養価の劣ることを認めたので, 今回はその原因となる成分を追求する一手段としてポテトチップの調理を行った変敗大豆油をメタノール抽出部として分離し, 更にこの残部を分子蒸溜にかけ溜出部と残溜部とに分けそれぞれについてラッテを用い動物試験を行った。その結果

(1)分子蒸溜出部は正常な発育を呈した。(2)メタノール抽出部ではラッテは死亡又ははげしい下痢症状を呈し長期間投与のものは皮脂漏症状を呈し, 体重増加はあまりよくない。(3)残溜部では(2)と同様死亡又は下痢症状, 皮脂漏症状を呈し体重増加はあまりよくない。