

## 29. 食用油脂に添加したビタミン B<sub>2</sub> 脂肪酸エステルの調理による変化

金城学院大 山本 良子

1. 八木, 奥田らはビタミン B<sub>2</sub> の医薬, 食品方面への応用を広めるために, ビタミン B<sub>2</sub> の脂肪酸エステルを合成した。これらの物質は油脂に可溶性でビタミン B<sub>2</sub> と異なり苦味を有しない。これを食用油脂に添加した場合容易に溶解して黄色を呈する。なお油脂の香味を変えない。このようにして B<sub>2</sub> 脂肪酸エステルを強化した場合の油脂を調理した場合に如何なる変化が起るか知るためにまず加熱の影響について調べた。

2. 使用した B<sub>2</sub> 脂肪酸エステルは Tetra Palmitate である。食用大豆油に Riboflavine として 2mg/g の割に添加し, 180°C に加熱した所, 1 時間の損失率は 11%, 2 時間で 20% で短時間の調理においては殆どその損失を無視してよいものと考えられる。

3. したがって添加した B<sub>2</sub> 脂肪酸エステルが通常調理する程度の処理では著しく分解せず, 調理後の食品を摂取した場合には, 演者らが別に研究中の脂肪酸分解酵素によるこれらのエステル類のビタミン B<sub>2</sub> への転化の事実を考慮すると, このような調理によって得た食品がビタミン B<sub>2</sub> 強化の本来の目的にかなうものといえることができる。