

30. 油脂栄養価の調理による影響（第3報）

——調理油脂とビタミン——

安城学園女子短大 米川 五郎

江川 元偉

1. 前二報で——菜種油について——調理変敗油，未調理による白ねずみの比較成長試験を行い，前者使用の場合成長量の劣ることを報告した。

これは，いわゆる“調理変敗による毒性物質”のみによるものとは考えられない。

私達は，飼料中ビタミン類の，調理変敗油による破壊の有無，その程度について検討することにした。

2. 今回は，主としてビタミンAについて得た結果を報告する。ビタミンの定量法は常法に従った。

ビタミンAとして肝油を使用し，調理油，未調理に混

ぜ、静置及び加熱後にその残存量を測定した。

3. 静置の場合に比して、加熱処理の際に破壊が著し

い。