

ったものである。

2. 牛骨髓脂質は煮取法にて採取し、対照にはラードヘットを使用した。これを180°Cに加熱し、30分、60分、150分、240分、300分の各経過時間毎に試料を採取して、常法により酸価、過酸化物価、鹼化価、沃素価などの変化を調べた。

3. 牛骨髓脂質は加熱時間の経過に伴って、酸価、鹼化価は上昇の傾向を示し、過酸化物価は加熱150分迄上昇、それ以後低下し、沃素価は低下した。対照と比較すると沃素価の低下はヘットと等しく、ラードより多かったが、酸価、鹼化価、過酸化物価の変化は少なく、加熱に対する安定性は比較的良好と思われる。従って、日常用いられるラード及びヘットと同じような使用法並びに貯蔵法がとられてさしつかえないものと考えられる。

9. 牛骨髓脂質の利用に関する研究

(第2報) 牛骨髓脂質の加熱による影響

新潟大教育長岡分校 岡田 玲子

1. 第1報—肺結核症に対する牛骨髓脂質投与の影響—において、体重増加、血液像の改善、肺活量の増加、血清総コレステリン量の正常化など治療食として望ましい結果を得たので、本実験は、この牛骨髓脂質の食生活への応用のため、加熱による影響を確かめる目的で行な