

水産動物卵の生化学的、栄養学的研究は数多く行なわれているが、その全アミノ酸組成について研究されたものはごく僅かである。そこでわれわれは水産動物卵の主としてアミノ酸組成について研究を行ない、栄養学的検討を試みた。

2. 海水魚卵4種、淡水魚卵3種、軟体動物卵2種について、一般分析を行なうと共に、80%エタノール可溶性部と不溶性部に分け、アミノ酸の分解を防ぐためそれぞれアルゴンガス置換容器中で酸分解を行ない、アミノ酸自動分析計により分析を行なった。

3. 一般分析の結果、水分60~70%、粗脂肪0.5~6.0%、灰分1~2%、粗蛋白質20~28%であった。またアミノ酸組成は各水産動物卵によって相当に差がみられるものもあるが、全般的には、含硫アミノ酸、トリプトファンの含量がやや少ない点を除いては良質の蛋白質と考えられる。

#### A-43 水産動物卵の栄養学的研究

奈良女大家政 ○和田 美代  
                                浜口 陽一

1. 鶏卵は栄養価の高い食品とされているが、水産動物卵もそれぞれの動物の発生上必要な各種成分を含み、鶏卵と同様に栄養学的に優れたものと考えられる。従来