

甲子園短大 ○染川 満子  
大阪市大家政 池畑 秀夫

1. 食品の加工技術の進歩と、調理のスピード化をたっとぶ現代人の性質とあいまって、インスタント食品は最近はなはだしくもてはやされている。ことに油脂を用いた食品が多く出回り、その油脂の変質のために障害が生ずる可能性も考えられる。市販食品の油脂の変敗度の報告は、関東地方で1, 2見られるが、関西地方の食品についての報告はほとんど見られないので、栄養学上意義あるものと考え、また、消費者のそれらを購入する際の参考になると考えられるので、油脂含有量の高い食品について、その含有油脂の変敗状態について実験を行った。

2. 試料は、兵庫県内の商店で販売されている油脂含有量の高い食品を使用した。実験方法、TBA と検体とを反応させた後、色素をイソアミルアルコールとピリジンの混合溶媒で抽出する Turner の TBA 測定法を使用した。油脂含量は、ソックスレー法で測定し、油脂1g 当りの TBA 値に換算し、比較検討した。

3. その結果、密閉包装されている食品（菓子類）は、抗酸化剤が使用されているためか、TBA 値はかなり低い。魚類の加工食品の TBA 値は高い傾向を示した。

一方、炒め物による油脂の変敗度の測定も行ったので、その結果もあわせて報告する。