

1. 携帯食品として、凍結乾燥豚汁は貯蔵性もあり、風味ならびに栄養の点からも、きわめて良好な食品である。しかし製造法によって時として変敗が起こるので、その原因究明を目的として、良、不良製品について、その脂肪酸組成ならびに脂質恒数の変化を調べた。

2. ブタ肉 (バラ肉)、ゴボウ、ニンジン、馬鈴薯、葱を材料とし、さらに、サラダ油、味噌、その他の調味料を配合して豚汁を調製した後、常法に従って凍結乾燥品を製造した。主として貯蔵製品の良品、および不良品について、それぞれの変敗度を、脂肪酸のガスクロマトおよび P.O.V. A.V. T.B.A. C.V. などの恒数値の変化を追跡して検討した。

3. 不良製品の遊離および中性脂肪の、脂肪酸組成は、良品と比べ一般的な酸化変質の状態を示していた。また測定した各恒数値も高く、種々のカルボニル化合物の生成がみられ、変敗の主原因は味噌にあると推定した。