

た。種類による大きな差はなかったが、その中ではサワラ、ハモが比較的よく、サバ、カレイは劣った。

蛋白価は55~69で、NPU値と近似した。制限アミノ酸はトリプトファンと含硫アミノ酸であった。

A-90 数種魚卵蛋白質の栄養学的研究

奈良女大家政 ○城島クニ子
堀川 蘭子
浜口 陽一

1. 我国の食生活においては魚肉と共に魚卵もまたしばしば賞味される。魚肉の栄養についてはこれまで多くの研究があるが、魚卵についてはその例をあまり見ない。そこで本研究では、10種の魚卵についてその蛋白質源としての栄養価をアミノ酸組成及び白ねずみを用いた栄養試験により検討した。

2. 1)動物試験、動物は生後4週間のW系雄白ねずみを用い、これに各魚卵を蛋白質として10%含むよう調製した飼料を与えて飼育した。毎日の飼料摂取量と体重を測定してこれより正味蛋白比(NPR)を算出した。期間終了後屠殺し、全屠体の窒素量をケルダール法で測定し、正味蛋白利用率(NPU)を算出した。なお無蛋白飼料と同様に飼育したものを対照として用いた。

2)アミノ酸分析、各魚卵を110°Cで22, 70時間、塩酸加水分解し、アミノ酸自動分析計で定量した。但しシスチンは過燐酸化法により、トリプトファンはDAB法によりそれぞれ定量した。

3. 10種の魚卵のNPRは3.26~4.86、NPUは56~67で、既知の他動物性食品よりやや劣る傾向がみられ