

A-71 脂肪の消化に関する研究 (続報)

武蔵野女大短大 ○畑 慧子
長尾 澄子
尾崎 博子
中村富美恵
小畑 俊哲
馬嶋 安正

1. 前報でトリグリセリドを主成分とする天然脂肪の消化は、脂肪そのものより、澱粉(調理)を添加した方が良いことを報告した。そこで今回はこの澱粉添加によって何故消化が良くなるか、その理由を検べた。

2. ポリビニールアルコール (pH. 8.2) で乳化したオリーブ油を基質とし、大豆油、ラード、大豆油の天プラ衣、ラードのジャガイモから揚げの4食品を一定量与え2時間後の白ネズミ小腸内容物粉末と磷酸緩衝液 (pH8.2) を加えて 37°C 1.5 時間分解させ、他酵素およびブドウ糖添加と比較し乍らトリグリセリド分解量をクロマトグラフィーによって測定した。次に同食品投与後の白ネズミ小腸内胆汁様色素量を分光計によって測定した。次に同食品の乳化状態をグリココール酸添加と比較しながら、水と共にホモゲナイズし、上、中、下層の総脂肪量を測定して検べた。

3. その結果澱粉(調理)添加による脂肪消化促進の理由は、小腸内リパーゼおよび胆汁様物質の分泌増加、乳化促進などによるらしいことが推察された。