

# A-30 マーガリンの脂肪酸組成と白ネズミ血清 コレステロール量に及ぼす影響

武蔵野女大短大 ○畑 慧子  
栗原 文男  
馬嶋 安正

1. 最近市販されているマーガリンの脂肪酸組成とこれら摂取による血清コレステロール量の影響についてしらべて見ることにした。

2. 植物油入りと表示されていない普通マーガリン7種、表示されている植物性マーガリン6種、更にソフトと表示されている植物性ソフトマーガリン2種、リノール酸とオレイン酸増量の目的で特殊加工したマーガリン1種、対照として椰子油、コーン油を用いた。これらの脂肪酸を著者等の方法によって分離し、メチル化し、ガスクロマトグラフィーによって分析した。又これらを基本脱脂食餌に10%添加したもので、約100gの白ネズミ(♂)を8週間飼養した後、血清コレステロール量をZaK法で測定した。

3. 普通マーガリン群と植物性マーガリン群はパルミチン酸、ステアリン酸、次でオレイン酸、ミリスチン酸が多く、全体的に見て総脂肪酸中飽和脂肪酸が約1/3以上多不飽和脂肪酸が約1/3以下で、これらを与えた白ネズミ血清コレステロール量は椰子油群と同じように127mg%~159mg%と高い値を示した。これに反し植物性ソフトマーガリン群と特殊加工マーガリン群はオレイン酸リノール酸次でパルミチン酸が多く、総脂肪酸中飽和脂肪酸が約1/3以下、多不飽和脂肪酸が約1/3以上であった。これらを与えた時はコーン油群と同じように96mg%~100mg%と低い値を示した。