

A-50 魚のいろいろな部位における脂肪の脂肪酸組成

共立女大家政 ○伊予田潤子・小林雅美・野口駿

目的 魚の脂肪が、体の部分によつて異なる脂肪酸組成をもつか否かについて検討し、これによつて魚の特定部分から得られた脂肪が魚の可食部分の脂肪の組成を代表しうるか否かを明らかにする。

方法 魚全体を、頭部および内臓を除き、皮・血合・背・腹および尾の各部に分けそれぞれを乾燥粉碎後、エーテル抽出し、得られる脂質をメタノール・硫酸法でメチル化し、得られる脂肪酸メチルをガスクロマトグラフ、(日立FD-6型、カラム: DEGS, 3mmφ×2m, カラム温度210°C, 水素炎検出器)で分析し、各成分比を比較する。

結果 10数種の魚について、含油量はいずれも皮付近に最も多く尾部に最も少ない傾向が認められたが、構成脂肪酸については、その種類にも含有比にも特に顕著な差は認め難い。