

A-48 小麦系人工肉タンパク質の栄養価について  
大妻女大家政 ○坂本清 福沢初代

目的 前回の大豆系人工肉タンパク質の栄養価の報告につづいて、今回は小麦系人工肉タンパク質2種類についてシロネズミ成長法を用いて多面的に検討することにした。

方法 Wistar 系雄シロネズミ4匹（同腹，体重45g前後）を用い28日間の飼育を行った。餌は小麦系人工肉C及びD，各らびにカゼインの3，5，10，20，35%タンパク質含有飼料を調製し自由摂食とした。

結果

- (1) 全タンパク含有域で人工肉はいずれもカゼインに比べ成長が悪い。
- (2) 人工肉C，D同志では体重，肝重量，体長，尾長の差は少ないが，カゼインとの差は大きい。
- (3) 人工肉のPERは5%タンパク質含有域まで急上昇し，10%以上ではあまり上昇しない。人工肉C，Dの10%タンパク質含有飼料，28日間飼育でPERはそれぞれ0.99，0.98でカゼインの3，27に比べ相当劣った。
- (4) 人工肉C，DのNGIはそれぞれ7.0，6.7で小麦ゲルチン値に近かった。カゼインは20.9であった。
- (5) 人工肉C，D，カゼインのP.R.E.はそれぞれ53.4，52.5，87.3であった。又N.R.R.はそれぞれ1.99，2.58，3.66であった。
- (6) 小麦系人工肉は大豆系人工肉に比べ全般的に栄養価が低い結果が得られた。