

# A-150 食生活における過酸化脂質 (II) 市販加工食品の過酸化脂質

名大・医・第一生化 山本良子

名聖短大

○服部伸子・大野宇代

目的 最近の食生活における一般的傾向の一面として、油脂食品および加工食品摂取量の増加をあげることができるといえる。その際、含有油脂の品質は成人病との関連においても重要な留意点であることは周知のとおりである。古い酸化した油脂の毒性は過酸化脂質によるものが多く、生体への何らかの悪影響を及ぼすという報告が多い。この過酸化脂質は生体内酵素の不活性化や蛋白質変性の一因とも考えられており、動脈硬化症やその他の病変との関連性において注目されている。生体内過酸化脂質はビタミンとの関与での酵素系や非酵素的な反応でも生成するということであるが、全日的摂取量が問題で食物からの毒性は急性毒性的報告が多い。しかし過酸化脂質の一部は脂質酸化の二次的分解物等の生体への吸収も含め慢性毒性的な考察も注目すべきであると考えられる。このような観点から食品の食物化過程での過酸化脂質の変化も興味ある問題である。そこで今回は加工食品の開封および表示処理後すなわち全日的摂取時の過酸化脂質について調べた。

方法 市販レトルト食品を購入直後または  $40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$  に4ヶ月保存後に、食品中含有油脂の酸化程度の評価として酸価、過酸化価、TBA試験およびカルボニル試験を行った。なお測定方法は日本油化学協会の「基準油脂分析試験法」に準拠した。

結果 今回測定した市販のレトルト食品のばあい、購入直後の測定値は、油揚げ、麺類、クリームスープおよび味噌汁等については酸価および過酸化価はそれぞれそれぞれ30程度までの値を示していたが、その後4~6ヶ月間冷蔵庫保存すると両測定値にかなりの増加が認められた。またTBA値とカルボニル価も同様な傾向であった。