

名古屋栄養短大 大野知子 長谷川孝子 内田初代  
朝倉由美子 服部良子 浅井敏美

目的 食事性Cholesterolは体内での合成、或いは排泄との関係と相まって、食品材料の選択と調理方法を重視すべきであると考えられるので、食肉中の粗脂肪量と総Cholesterol量(以下Chl)について、肉の種類・部位別の違いと調理による成分値の変動を検討した。前報では牛・豚・鶏肉の比較を行ったが、今回は応用度の高い鶏肉の実験を試みた。

方法 試料はブロイラー(8週令)名古屋コーチン(10週令)白色レグホン(72週産鶏)の各部位をミンチ状に調製使用した。調理はブロイラーのもも肉を用い、焼き・茹で・高周波加熱法で行った。分析方法：水分は常圧加熱乾燥法、蛋白質はケルダール法、脂質は酸分解法(エーテル抽出法併用)、Chlの定量は粗脂肪中より鹼化抽出し、パラトルエンスルホン酸変法による比色法を用いた。

結果 鶏肉中の粗脂肪量は、皮有りの名古屋コーチンのオス・もも肉、手羽肉の含有量が異常に高く30~50%以上を示した。ブロイラーは三訂補日本食品成分表の数値をやや上回る程度、産鶏は同成鶏の数値と類似した。しかし皮無しの内では種別の差はなかった。総Chl量は全体として皮有り・もも肉に多く、種別では名古屋コーチン、ブロイラー、産鶏の順であった。調理による変化は粗脂肪では、茹での方法が最も減少率が高く、次いで高周波加熱・焼きであった。皮有り肉では66~73%の減少に対し皮無しでは3~13%の減少に止まり、調理後の肉着の粗脂肪量の差は殆んどなかった。総Chl量の減少は高周波加熱の調理法が最も効率よく次いで茹で・焼きであった。皮有り・皮無し肉の比較では、皮有りが皮無しの含有量より低くなり、調理による総Chl量は皮有りの減少率が高かった。