

目的 現在の食生活における一般的傾向の一面として、油脂加工食品等の摂取増加をあげることができ、そのほか、油脂摂取量の妥当性も考慮事項であるが、食品中含有油脂の品質的な考慮、すなわち酸化過程による過酸化物質関連物質等の生体への影響があり、成人病とくに退行性疾患との関連において重要な留意問題となっている。生体内過酸化脂質は生理的な意味が認められている反面、生体内の異常な増量が疾患の原因として注目されており、その増量は主に食品等による摂取、吸収、生体内増量が考えられる。過酸化脂質の毒性は酵素系の不活性化、蛋白質変性の一因、ヒタミンの破壊などを通して現われ、食物摂取による毒性は急性毒性的な報告が多いが、慢性毒性的見地からの考察も必要と考えられる。そこで、このような見地から今回は、魚肉の油漬けおよび味付け缶詰類の過酸化脂質について調べた。

方法 市販魚肉缶詰類を購入後一週間以内(4±0°C)に、浸漬油、魚肉含有油脂について、酸敗程度の判定として酸価、過酸化物質価、カルボニル価およびTBA値について測定した。測定方法は日本油化学協会の“基準油脂分析法”に準拠、TBA法は八木らによる蛍光法によった。

結果 市販魚肉缶詰類を購入後一週間以内の開缶時の酸価、過酸化物質価の測定結果は、かなりの差異が認められた。また、カルボニル価、TBA値測定成績にもかなりばらつきのある結果であった。魚肉缶詰製品の変質、とくに含有脂質の過酸化程度の指標としてのこれらの測定結果は、公衆栄養、食品衛生上で一参考資料になりうると考えられる。