

目的: 缶詰に使用されている原料油脂には、不飽和脂肪酸を多く含有する植物油脂が使用される傾向にある。また原料油脂の性状および脂肪酸組成については、多くの報告より明らかとされているが、しかし、缶詰における性状および脂肪酸組成については、報告が少ない。そこで、本実験では、国内産・外国産の油漬缶詰における、油の一般性状を検討したので報告する。

方法: 油漬缶詰は、県内の大手および中小スーパーより供試料として購入した。FOLCH法より抽出した脂質について、酸価・ヨウ素価・ケン化価および薄層クロマトグラフィーより分画したトリグリセリド分画の脂肪酸組成について、塩酸メタノール法により、メチルエステル化を行い、ガスクロマトグラフィーを行った。

結果: 酸化価は、コントロールに比べ、酸敗の傾向にあった。特に、試料Bでは、顕著であった。ヨウ素価およびケン化価は、試料AおよびDで、コントロールと類似する傾向を示したが、試料B・CおよびEで、異なる傾向を示した。薄層クロマトグラフィーにより脂質分画を分離同定した結果、試料A・DおよびEは、コントロールと同じ、7種類の脂質分画を同定確認した。しかし、試料BおよびCでは、コントロールおよび他の試料と異なる分画を示した。ガスクロマトグラフィーより脂肪酸組成を分画した結果、原料油脂と異なる脂肪酸組成を認めるものもあった。