

ピータン製造時の卵黄脂質の経時的変化
京都女大家政○平岡英子 安岡佐希子
北星学園女短大家政 清瀬久美子

<目的>ピータンは中国における卵の貯蔵法の1つで、殻付卵を食塩を含む強いアルカリ液やアルカリペースト中に漬け、ゲル化させたものである。ピータンの脂質に関しては、豊沢らのコリン含有脂質についての研究があるが、脂質全般についての報告はなされていないようである。本実験では、うずら卵を用いてピータンを製造し、ピータン化による卵黄脂質の経時的変化について検討した。

<方法>関口らの方法に準じて、うずら卵をアルカリ液に浸漬し、各製造日数(0, 7, 14, 21日)のものについて卵黄を凍結乾燥し、試料とした。水分、粗蛋白質、脂質、粗灰分を分析し、脂質については、Folch法に準じて抽出定量した全脂質を、ケイ酸カラムクロマトグラフィーにより分画、更に薄層クロマトグラフィーにより各構成脂質を同定、定量した。また、各構成脂質について脂肪酸組成の測定も行なった。

<結果>ピータン化により水分、粗灰分の経時的増加がみられだが、乾物当たりの粗蛋白質には、経時的変化は余り認められなかった。卵黄乾物中の全脂質は、新鮮卵黄では64.9%含まれ、その中の中性脂質とリン脂質の割合は72.2:27.8であった。ピータン化後の卵黄(製造21日目)では全脂質42.9%、中性脂質とリン脂質の割合は93.5:6.5となり、全脂質、中性脂質、リン脂質の減少率はそれぞれ、66.1%、15.7%、85.7%であった。また量的にみると中性脂質ではトリグリセリド、リン脂質ではPE、PCの減少が大きかった。特にPCの減少は、卵黄脂質中最も多かった。