

目的 食生活の変化に伴い日本人の油脂摂取量は増加しており, 脂肪の酸化により生じる過酸化脂質は種々の疾病の原因や老化現象と関連することが報告されている。また, 食品中の過酸化脂質が生体に吸収されることが明らかにされてきており, 食品中に含まれる過酸化物の生体内における蓄積が問題と考えられる。さらに, 脂質の酸化に伴い抗酸化剤であるビタミンEの減少も問題と考えられる。そこで, 本研究では, 魚類特に脂肪量が多く過酸化物量の高いと思われる魚の干物とひき肉等について, 脂質の酸化度とビタミンE含量を測した。

方法 試料は電動ミルで粉碎し, その一定量を用いホルヒ法により脂質を抽出した。抽出脂質の過酸化物価(POV)はレー法改良法により, また酸価(AV)は基準油脂分析法により測定した。ビタミンEは食品中のトコフェロール同族体定量法(HPLC)により測定した。

結果 ① 煮干A(袋入りで無添加シール付き), 煮干B(袋入り) 煮干し粉Cについて開封直後と3.5カ月目とに測定した。放置時間経過によりPOV、AVは高い値を示し、VE量は減少した。中にはVE量はほとんど変わらず合成保存料の使用が伺える物もあった。② 干物は5店舗から購入した開きあじとVEの多い子持ちししゃもについて測定したところPOV、AVは購入場所による差が認められた。③ ひき肉はPOVが低く, 冷凍庫(家庭用)での2-4週の保存による変化はみられなかった。