

マーガリン・ファットスプレッド類及びマヨネーズ・ドレッシング類の脂肪酸組成とトコフェロール含量

横浜国立大教育 ○川口めぐみ 畑結樹 金子佳代子

目的 現在公表されている日本食品脂溶性成分表の収載食品数は食品標準成分表の3分の1に満たない。今日では食生活の変化に伴う成人病予防の観点から、脂肪摂取のあり方が問題となっており、低脂肪の食品など様々な新製品が開発されている。そこでこのような新開発食品の脂肪酸組成及びトコフェロール含量について検討した。

方法 マーガリン・ファットスプレッド類、マヨネーズ・ドレッシングなどの調味料をスーパーマーケットで購入し、分析した。脂肪酸の分析は、クロロホルム-メタノール改良法で脂質を抽出した後、ベンゼン及びメタノール-塩化アセチル混液でメチル化し、ガスクロマトグラフィーにより分析した。トコフェロールはピロガロールを添加した後均質化し、ケン化後、不ケン化物を抽出し、高速液体クロマトグラフィーにて各同族体を分析した。

結果 マーガリン・ファットスプレッド類及び調味料類に関しては低脂肪タイプのもののがかなり出回っており、従来のものに比べて30～45%、普通タイプのものでも60～80%程度の脂質量となっていた。原材料名に使用されている油脂が表示されていれば、脂肪酸組成の特徴が推測できるが、実際に表示されている商品は少なかった。トコフェロール量は必ずしも脂質量の多少と一致せず、低脂肪でもトコフェロール量が比較的多いものもあった。