

カボチャ種子の脂質に関する研究

山崎千佳 ○徳田節子 (信州大)

[目的] かつて柿^{カボ}チャ(P)から取り出した種子は生又は焙煎して和え衣としたり、おやつとして食べたが今では大部分廃棄してしまい、ナッツ類として商品化されている位である。そこで本研究では生の種子について一般分析の後、生と焙煎後の種子双方について脂質関連の分析、更に嗜好性の面から検討を行い食品価値の有無を知ることがを目的とした。

[方法] ①市販(P)より種子を採取、天日で乾燥後皮を除去したもの(生)と、除去後160℃で2日間オーブン焙煎したもの(焙煎)の2種類を試料とした。②水分、蛋白質、灰分の定量を(生)で行った。③2種の試料に対し粗脂肪をエーテル抽出し定量後、酸価AV、沃素価IV、酸化価SV、不飽和物(%)を測定した。④TLCにより脂質の分画を試みた。⑤GCで脂肪酸(FFA)組成、ステロール(ST)組成、トコフェロール(Toc)組成を分析した。⑥女子学生21名を対象に(生)、(焙煎)種子を用いた和え物について評点法により嗜好性を調べた。

[結果] ①(生)種子の一般分析値は、水分9.07%、蛋白質27.27%、灰分1.27%であった。②粗脂肪は(生)35.84%、(焙煎)49.30%となった。AV, SV, IV, 不飽和物(%)はそれぞれ(生)3.64, 175.0, 105.3, 3.94に、(焙煎)5.16, 182.7, 97.9, 3.25となった。この結果から(P)種子の特徴として酸化され難い性質を持ち、比較的分子量の大きいFFAを含み、半乾性油に分類されること。③TLCによりTG, ST, FFA類、Toc類が分画された。④FFAはパルミチン酸32.6%、リノール酸45.5%、パルミチン酸12.7%であり、焙煎後はリノール酸が40.9%に減少した。ST組成はステロール24%程度の他、同定出来ないもの50%弱と多く一般的植物油脂のそれとは異なっていた。又、Toc類は γ -Tocを主成分とすることから酸化防止効果が強いこと等がわかった。