

**D-24 魚肉蛋白の調理形態による消化率の変化について（第2報） —基本調理形態に依る影響（ペプシン消化による）—**

鳥取大学 伊東きぬゑ

筆者はさきに魚肉蛋白の調理形態に依る消化率の変化に就いて、第1報として基本調理形態に依る影響（パンクレアチン消化に依る）を公表した。次いでペプシンに依る消化を行い、各消化時間毎に生成した可溶性N・アミノ態Nを測定して消化の状態を明にした。現在は更に基本調理形態による魚肉蛋白の消化状態を人体の胃腸の消化に近い形態で測定する為に、最初3時間ペプシン消化を行った後継続してパンクレアチン消化を行っている。今回はペプシン消化について其の結果を公表する。