

## \* 15 魚肉蛋白の調理形態による消化率の変化について

### (第3報) 総合消化に及ぼす基本調理形態の影響

鳥取大学 伊東きぬえ

第1, 2報に於いてパンクレアチン消化及びペプシン消化に及ぼす基本調理形態の影響につき発表した。今回は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ため, 最初3時間ペプシン消化を行い, 後継続してパンクレアチン消化を21時間通計24時間の消化を行った。(これを総合消化と称する。) 前報測定 of 可溶性窒素, アミノ態窒素以外に今回は塩基性醋酸鉛及醋酸鉛混合物沈澱性窒素(ペプトン態窒素)の生成量も測定した。可溶性窒素, アミノ態窒素の生成量は概して前報に準じていたが, ペプトン態窒素生成量は酢魚が最高で焼魚が低く他は近似の値であり, ホルモール窒素系数は干魚が大で焼魚が小であった。