

*22 卵の調理による消化速度の相違

安城学園女子短大 ○江川 元衛
米川 五郎
今井 慶子
鈴木はるみ

卵の消化（消化速度）としては半熟卵が最も優れているといわれて居り、実際に半熟処理が一般に行われている。

しかし此の事は、生、半熟、完熟卵の中で胃内滯溜時間の最も短いものが半熟卵であるという報告にのみ基づいていると思われ、腸内での消化速度を考慮に入れた上での事とは考えられない。

そこで我々は卵の消化速度を再検討することにした。蛋白質分解酵素として Z-panc を使用した *in vitro* の実験では半熟より完熟卵白の消化速度が大であるという結果を得た。全卵については検討中である。