

## \*24 油脂栄養価の調理による影響，菜種油について

安城学園女子短大 ○米川 五郎  
江川 元衛  
今井 慶子  
鈴木はるみ

油脂の栄養価が調理によって受ける影響は未だ明らかにされていない重要な問題の一つであろう。

私達は最も一般に使用されている菜種油について，動物成長試験による栄養価の検討を行った。実験の概要は次の通りである。

菜種油の調理として油揚の製造をえらび，実験動物はウィスター系白鼠（♀）を使用した。飼育日数は夏季45日である。食餌として標準蛋白量（13.7%）油脂（10%），低蛋白量（8.6%）油脂（20%）の二区に分け，油脂には調理油及び未調理油を使用した。

この結果，低蛋白量区の成長量及び油脂利用率について，調理油と未調理油との間に有意の差が見られた。調理油の変敗度の主なる結果として，過酸化物価は未調理油と殆んど変わらず，カルボニル化合物価が比較的増加している。肝臓脂肪量及び更に検討中の実験結果を併せて報告する。