

## \*36 油脂栄養価の調理による影響 (第2報)

### —菜種油について—

安城学園女子短大 米川 五郎  
江川 元偉

前回に報告した、調理油脂栄養価の低下をさらに詳しく検討した。(低蛋白量 8.6%, 高脂肪 20% の食餌で、未調理油に比べて、調理油の方が rat の發育を遅らせ、肝臓油脂含量を増加せしめた。)

実験方法： 前回とほぼ同様、調理油脂は油揚製造に使用した菜種油。実験動物は、ウィスター系白鼠 (♂)

#### 実験1 異った age の rat に及ぼす影響

平均 70g 体重のグループと平均 30g 体重のグループ 食餌： 蛋白質量 5%, 脂肪 33%。

両グループ共、未調理油脂の方が、發育低下し、死亡時期がはやい。とくに若いグループ(30g)の場合、それが著しい。

#### 実験2 気温による比較

夏季気温及び冬季気温の下で飼育した。(平均気温は夫々、約 30°C, 約 10°C である)

(食餌組成： 蛋白含量, 13.5%, 脂肪 19%)  
發育度及び肝臓油脂含量を比較した。