

31. 油脂変敗過程における生成物の栄養効果に及ぼす影響 (第2報)

オキシ及びエポキシ化合物について

実践女子大 染野 亮子

昭和学院栄養学校 柴田 昌子

1. 油脂変敗過程における過酸化物の分解によって生成するオキシ及びエポキシ化合物の栄養効果に及ぼす影響について検討することを目的として実験を行った。

2. オレイン酸メチル及び正常大豆油を対象とし、オキシ化合物としてリシノレイン酸メチルを、エポキシ化合物として9,10-エポキシステアリン酸メチル及びエポキシ化大豆油を合成し、マウス及びラッテに径口投与し、その体重増加を測定し、外見及び解剖所見を行った。

3. オレイン酸メチル及び正常大豆油投与群は正常発育をみたのに反し、リシノレイン酸, 9,10-エポキシステアリン酸及びエポキシ化大豆油投与群は4~6日目に死亡した。