

A-26 食品中のカルシウムについて (第4報) 鮮魚及びその溶出液のカルシウム定量

佐賀大 飯盛 キヨ
佐賀県立高 ○向井 紀子

1. 先に筆者らは、寒天、煮干、貝類のカルシウムについて報告したが、今回は鮮魚殊に鯛及びその溶出液のカルシウム量について実験した。魚肉及びその溶出液のカルシウム量について実験した。魚肉及びそのスープに関する従来までの研究は、蛋白質、旨味、香気、ビタミンなどについての報告が多く、カルシウム溶出量についての研究は、余りなかったので、カルシウム有効率を高めるための調理方法を見出すため、この実験を企てた。

2. 方法は鯛を主に頭部、中骨部、肉質部に分けて、生鯛及びその溶出液のカルシウム及び燐について実験した。その結果を要約すると次のようになった。

3. (1) 溶出カルシウムの全カルシウムに対する溶出率は5分~30分煮沸した場合、頭部で0.2~0.4%、中骨部で0.2~0.4%、肉質部で20~60%となった。

(2) 溶出燐の全燐に対する割合は、5分~30分煮沸した場合、頭部で0.3~0.4%、中骨部で0.6~0.7%、肉質部で0.3~1.5%となった。

(3) 溶出カルシウムと溶出燐との関係は、Ca/Pの比でみると、頭部で0.8~2.4、中骨部で0.8~2.1、肉質部で0.4~3.4、臓腑部で0.4~3.8位となった。