

1. 研究の目的

卵黄の鮮度が乳化に及ぼす状態を観察し、この原因を追求する目的をもって、レシチンとの関係について実験考察を試みた。

2. 方法

鶏卵を $25 \pm 3^{\circ}\text{C}$ の恒温室に7週間貯蔵し、1週間毎にマヨネーズソースを作成し、この顕微鏡写真をとり乳化状態を検し、一方レシチンの一構成成分であるコリンを Cholin. Reinekate 塩法により遊離コリンと総コリンを定量し両者の関係を考察した。

3. 成果

1. 新鮮な卵黄で作ったマヨネーズの脂肪球は小さく、均一にして張力があり、乳化形成は良好であり、貯蔵卵のものは脂肪球大きく不揃で扁平である。
2. 卵黄の遊離のコリンは非常に少なく、貯蔵による変動もないが、結合型コリンは新鮮卵1個中に94mgであり貯蔵するにつれて減少し2週間で15mgとなり、その後3週間では急激に増加し230mgとなり以下また減少を示した。
3. 卵黄の鮮度による乳化の良否は、コリン量の消長によるものでないようである。