

武蔵野女短大 ○金子みさ子
奥隅 路子
小畑 俊哲
馬嶋 安正

1. 脂肪（高級脂肪酸より成るトリグリセリド）の消化は Frazer ら（1945）によってこれがダイグリセリド，モノグリセリド，脂肪酸に分解されることが明らかになったが，その後あまり進展せず，その分解量を左右する因子に関するものも少ないので，これら研究の一助にすべく本実験を始めた。

2. 今回は成熟白ネズミ（♂）を用い，24時間飢餓にしたものに脂肪の一定量を投与し，1，2，3時間後小腸内容を取り出し，これを温メタノールエーテル（3：1）で浸出したものを試料とした。これをシリカゲルでクロマトグラフを行なってトリグリセリドを分画分取し，総脂質およびトリグリセリド量を測定した。投与脂肪は不飽和脂肪として大豆油，ゴマ油を飽和脂肪として天然バター，ラードをそのままあるいは種々の食品と添加（調理）して用いた。投与量は脂肪量として各1 g，0.5 g，0.1 g を，投与方法はそのまま摂らせるか カテーテル投与した。

3. その結果脂肪の消化に好影響を及ぼすものは種類摂取量の他に食品添加であり，加熱は殆んど影響なかった。この食品添加による好影響は乳化のためだけとは考えられないので今後更にダイグリセリド，モノグリセリド，脂肪酸などの検討と共にこの方面に実験を進めて行きたいと考えている。