

1. 農産食品中に含まれる油脂の酸敗を研究するため、今度は、30%近く含まれる凍豆腐中の油が、貯蔵中にいかに変化するかを T.B.A. 法、過酸化価、酸価により検討した。

2. 試料は製造月日の判明した旭豆腐、他は入荷直後のものを問屋より購入し、そのままの形が20~40メッシュの粒度の粉にし、ビニール袋に入れて密封した。これを冷蔵庫、40°C定温器、室内保管庫中にそれぞれ貯蔵した。湿潤状体に保つため、飽和 $MgCl_2$ 入りのデシケータを使用した。紫外線照射には、15W、100Vの殺菌灯を40°C定温器上部に取り付け、30cm上部から照射した。抗酸化剤は、粉状の試料に噴霧添加した。T.B.A法は、水蒸気蒸溜法および Turner 法を採用し、550 $m\mu$ ~390 $m\mu$ までの各波長における吸光度を測定した。過酸化価、酸価は常法によった。

3. メーカー、温度、形の大小により、貯蔵期間に差異がみられた。紫外線照射により急速に、T.B.A値、過酸化価は上昇したが、酸価はあまり変化がみられなかった。抗酸化剤の効果はみとめられなかった。T.B.A試薬による発色液の各波長における吸収曲線は、酸敗がすすむにつれ、530 $m\mu$ 以外に、450 $m\mu$ にピークがみられた。酸価は新しいときから割合に高く、貯蔵中たいした変化はみられぬが、過酸化価は T.B.A値と同傾向を示した。