

は食慣習よりも難しいことを考え、脂肪を乳化して摂取する事の栄養価と、摂取方法について検討してみた。

2. 純系ラッテを用いて実験を試みたが、熱量素として有効な脂肪を15%内外とし、それを吸収よくする為に少量の大豆レシチン（油30gにレシチン1g）と共に乳化して与えた。又同時に乳化、未乳化のパンクレアチンによる人工消化試験並びに実際食事に供する場合の方法を食味の上から実験的に試験した。

3. 動物飼育実験によれば、まだ18日の経過ではあるが、初体重50~60g内外のラッテにおいて乳化した脂肪給与ラッテの発育は5匹の平均体重110.2gであり、未乳化脂肪給与ラッテの発育は5匹の平均体重102.6gで乳化した脂肪の方が良好である。又パンクレアチンを用いてのこれら乳化脂肪と未乳化脂肪の人工消化試験によると、1時間後の消化吸収率は乳化脂肪（59.5%）、非乳化脂肪（35.7%）であった。

なおこの大豆レシチン混入乳化脂肪は、くるみの様な旨味で風味よく特に和風調味料と味もよく合い、キャベツ、いんげん、うど、馬鈴薯など多種野菜に和えて美味であり少しも油こいぐどい感じがなく、相当量の油を美味しく摂取出来る。

#### A-18 東北・北海道地区の寒さに対する生活改善についての総合的研究

（第2報）—脂肪の乳化摂取による動物発育試験と乳化脂肪の人工消化試験並びに乳化脂肪の摂取方法について—

宮城学院女大 後藤 たへ  
尚絅学院短大 ○乙坂 ひで

1. 寒い地区では暑い地区と比べて、カロリーが不足しがちなことは第1報からも推定出来るが、理論的にも当然と考えられる。著者の一人後藤が実験調査した東北地方乳幼児の栄養成分の摂取量は標準より少なく、脂肪摂取量に於いては10%内外であった。脂肪を多くとる事