

て沸騰浴中に投じ30分間加熱する。冷却後脂肪層を採取し褐色瓶に貯蔵し用時使用した。その骨髓脂質について理化学的特性を分析すると共に貯蔵時の変化について検討した。酸価、鹼化価の測定は常法、過酸化物価は International Chemical Union 法、沃素価は Wijs 法、ビタミンAの測定は分光光度計による吸光度より算定した。

3. 骨髓脂質の酸価、過酸化物価、鹼化価、沃素価を測定したところ、それぞれ0.23, 12, 92, 44となり、酸化はバターのものその1/6、過酸化物価は約10倍の値を示した。貯蔵中の変化については、酸化は経日的に徐々に増加し、40日目で1.10となり低温貯蔵でも同様の傾向を示した。過酸化物価は室温貯蔵40日目でもとの約5倍となり、一方低温貯蔵による効果が見られた。沃素価、鹼化価の変化はほとんど見られなかった。ビタミンAは約140I.U./gとバターのほぼ2倍の値を示した。

A—38 牛骨髓脂質の利用に関する研究（第3報）

新潟大教育 ○割野 敦子
大崎 靖子
谷村 信竹

1. 骨髓は造血機能を有し、生理的に重要であり、その成分である骨髓脂質中には栄養上有益なものが含まれていると推定される。前報で岡田氏は、牛大腿骨より温浸で抽出した骨髓脂質を肺結核患者に投与し治療効果の見られることを報告した。今回はさらに、骨髓脂質を日常食および肺結核症等の治療食に広く利用する目的で、まず牛骨髓脂質の理化学的性質、特に酸価、過酸化物価、鹼化価、沃素価を分析すると共に、脂溶性ビタミンについて検討を行った。

2. 牛大腿骨を碎き、骨髓脂質を取り出し、小片にし