

鯨肉について脂身と肉質部のちがいはおよび加熱による脂肪酸組成の影響をみた。さらに、文献値と比較するため、同一条件で牛の肉質部の脂肪酸組成についても GLC によって分析した。

2. 材料を Bloor 法で抽出、一夜おく。翌朝濾過し芒硝を入れ、留去する。残留物を石油エーテルで溶解、濾過し、芒硝を加え脱水する。再濾過して抽出した脂肪の重量を測る。これを脂肪酸エステルに調整するため、1% HCl-MeOH を加えアンブルに封入し、3時間煮沸する。冷却後とりだし、脱塩蒸留水で洗い石油エーテルで2回分留し、石油エーテル層をとり、芒硝を加え一夜おく。翌日、濾過しさらに留去してできた脂肪酸メチルエステルを 1 ml の MeOH でとかし、試料とする。これを島津製ガスクロマトグラフ GC-1C 型を用い、恒温槽温度 220°C、試料室温度 135°C、キャリアーガス N₂、出口の流速 34 ml/min、試料注入量 1 μl の運転条件で、ガスクロマトグラフィ分析を行なった。

3. 牛肉では、文献値と ±5% の誤差で有意の差はなく、鯨では、部位によるちがいがあり、脂身で C₂₀ 以上が多いのに対し、肉質部は C₁₅ が 36%、C₁₆ が 24% で主たるものであった。煮沸したものでは、未処理にくらべ、C₂₀ 以上の含有量に差がないのに対し、C₁₂~C₁₈ は全般的に減少していることがわかった。

A-2 市販鯨肉の脂肪酸組成に関する研究

長崎大医 小田 求

1. 食肉脂質の脂肪酸組成については Horstein, 中西らによる獣肉を主体とした報告がある。筆者は、市販注) 1. 研究目的 2. 方法 3. 結果