

加水分解前に過ギ酸処理を行ない、又 Try については DAB 法に従って測定した。動物実験は、幼若シロネズミ(初体重 50~60g)を 1 グループ 5 匹とし、試料タンパク質 10% を含む飼料を 10 日間与えた時の体重と、同時に飼育した無タンパク飼料グループとの体重差より正味タンパク率(N. P. R.)を求めた。

3. アミノ酸分析の結果は、魚種間でそのアミノ酸組成に特に目立った差はみられないが、既に報告のあるように、赤身魚類特にブリでは His 含量が多い。又すべての魚肉に共通して Glu が多い。しかし Try, 含硫アミノ酸が少なくこれらが制限アミノ酸となっている。タンパク価は 74~90, E. A. A. index は 81~91 であった。尚先年本教室で測定した各種魚卵のアミノ酸組成と比較すると魚肉では共通して Asp, Glu, Gly が多いが Ser, Pro, Val, Leu, Tyr は少なく一般に魚肉は魚卵より必須アミノ酸量では少ない傾向が認められた。動物実験の結果は N. P. R. が 3.11~3.70 でタンパク価との間に相関があった。以上の成績より魚肉タンパクの栄養価は種類により大差はないがその中では鮭, 鮪, 鰹が比較的好く、飯が劣った。

A—25 魚肉タンパク質の栄養学的研究

奈良女大家政 ○又吉 絹子
堀川 蘭子
浜口 陽一

1. 魚肉についてそのタンパク質源としての栄養価を検討する目的で、アミノ酸組成を測定し、同時に動物を用いて成長実験を行ない考察を試みた。

2. 試料は旬のものを用いた。アミノ酸分析は酸加水分解処理(6N HCl で 110°C, 22hr, 70hr)したのち自動アミノ酸分析計にて測定した。ただし Cys については