

A-88 乳製品中植物ステロイドの検出(第1報)

—バター中のステロイド検出—

東京学芸大 ○仁藤 房枝
元山 正

1. 乳製品中に植物油が混和されている場合、その検出法として各種の方法があるが、Eisner らは植物ステロイドをガスクロマトグラムにより検出する方法を報告している。演者らはまずバターについてそれらの検出法を検討し、市販のバターについて植物油の混入を調べた。

2. バターをケン化し、不ケン化物をエーテルで抽出し、エーテル蒸発残渣を少量のアセトンに溶解しガスクロマトグラムを行なう。カラムはガラスカラムを用い、充てん剤は ov-1 1.5% shimalite w 80-100 mesh で行なった。

3. バター中のステロイドはコレステロールが主であるが、植物油として椰子油を用いて測定すると β -シトステロールのピークが大きい。バターに椰子油を混ぜたものについて測定すると、コレステロールの他に β -シトステロールのピークを示すようになる。このことから、バターに植物油の混入している場合には、 β -シトステロールの存在を調べることによって検出できる。