

A-10 鶏卵リン脂質の加熱調理による変動(第1報) リン脂質定量法の検討  
実践女大家政 ○織畑安都子 深野亮子

目的 鶏卵リン脂質が加熱調理によりどの程度の変化を受けらるかを研究するため、まず生卵黄につき現在一般に行なわれている3種のリン脂質定量法について比較検討した。

方法 抽出溶媒としてエタノール・エーテル(3:1)を使用する Bloor法と、クロロホルム・メタノール(2:1)を使用する Folch法により総脂質を定量し、これをアセトン沈殿法と、シリカゲルカラムクロマト法をそれぞれ実施してリン脂質区分を分画し、重量並びにリンの比色定量からリン脂質量を求めた。また直接的リン脂質分画法としての検体のアセトン沈殿区分につき重量並びにリンの比色定量からリン脂質量を求めた。さらに各リン脂質区分につきシリカゲル薄層クロマトグラフィにより成分リン脂質を分離し、各分離区分についてリンの比色定量を行ない含有量を求めた。

結果 総脂質の抽出溶媒としてはクロロホルム・メタノール法がエタノール・エーテル法より幾分よい結果が得られた。リン脂質分離法のアセトン沈殿法とシリカゲルカラムクロマト法とでは差がみられなかった。直接リン脂質分画法のアセトン沈殿法は収率が悪く、アセトン可溶部に移行するリン脂質量が多い。成分リン脂質はいずれのリン脂質分画法による場合もあまり差がなく、ホスファチジルコリンが最も多く、ついでホスファチジルエタノールアミン、スフィンゴミエリンの他リゾ体が少量認められた。