A－89 蕃椒油脂のガスクロマトグラフ的研究

市邨学園短大　寺田澄子

目的　唐辛子は食品加工及調理の副材料として用途が広い。しかるにこの蕃椒の油脂の構成脂肪酸についてのガスクロマトグラフ的研究が見当らない。よって今回はその脂肪酸組成について実験を試みた。

方法　栃木県産のタカの仁種「さんたか」の果皮の粉末を試料とし、エーテル抽出により油脂を得、けん化後脂肪酸をメチル化、ガスクロマトグラフィーにかけた。

結果　ガスクロマトグラムに認められた主ピーク9種のうち、5種（パルミチン酸、ステアリン酸，オレイン酸，リノール酸，リノレン酸）を確認した。