

A-122 アスコルビン酸脂肪酸エステル処理肉の貯蔵性について (I)
共之女大寿政 〇今井登紀子 お茶。木女大寿政 稲垣長典

目的 アスコルビン酸は各種食品の酸化抑制剤として広く使用されている。漢者は
前報(家政学雑誌 25巻(1974))においてその脂溶性誘導体である各種AsA脂肪酸エステル
の抗酸化性について報告したその結果、6-Lauryl-AsAが効果が大であることを認めた。
本実験においては6-Lauryl-AsAが食肉の貯蔵および加熱中における酸敗が抑制される
かを検討するために行った。

方法 試料は市販豚肉(部位は詰肉)形態は角切、ウキ肉として用いた。酸化防止剤とし
てはL-AsAと誘導体である6-Lauryl-AsAをそれぞれ濃度別の溶液として調製し試料肉を
60秒ずつ浸漬させ、これを供試料とした。この供試料を -15°C で7ヶ月、 3°C において3週間
の貯蔵と行い貯蔵日数の経過に伴うTBA値の変化を追った。また加熱貯蔵中の変化については供試料を
 100°C で15分肉蒸熱し 3°C において貯蔵を試みた。酸敗の判定には同様のTBA値の測定を行った。
なお供試料をクロロホルム:メタノール(2:1)を使用するFolch法により肉の全脂質を抽出
し検討した。

結果 L-AsA、6-Lauryl-AsAを浸漬させた生肉においては長期貯蔵した肉組織のTBA値
は両者とも2ヶ月ぐらゐまではあまり差がみられなかったがそれ以後は6-Lauryl-AsAを浸
漬貯蔵したものが方が効果が大であった。また抽出脂肪においては著しい差はみられず
同じ様な傾向を示していた。しかし、 3°C において6-Lauryl-AsAの浸漬効果は顕著
であった。また加熱肉においても抑制されることを認められた。