

A-128 ケーキ調製条件におけるトリオレインと糖質、タンパク質よりの生成脂質
の検索 第1報 トリオレインの精製法の検討
実践女大家政 ○大野禎子

目的 ケーキ類を調製する場合のモデル系配合脂質としてトリオレインを選び、糖質、タンパク質添加の影響を研究するため、まず市販トリオレインの精製法を検討した。

方法 精製法として、1)アセトン結晶法、2)シリカゲル薄層クロマト法、3)マグネシア-シリカゲルカラムクロマト法について検討した。

結果 アセトン結晶法は多量の試料を処理できる簡便法であるが、結晶部と可溶部との分離成分が明確に分画されない。シリカゲル薄層法は分離が明確であるが、試料の処理量に問題がある。カラムクロマト法はヘキサン：エーテル(96：4)混液による溶出部に明確に分画され、処理量も適量である。