

A-137 キノコのカサとワキの脂肪酸組成の差異と極性脂質，中性脂質の比率について

郡山 廿三 大 家 政 広 井 勝

目的 キノコの種類によりカサとワキの脂肪酸組成が変化するタイプと変化しないタイプがあることを認めてきているが，これら脂肪酸組成の違いが，カサとワキの脂質成分の量的変化によるものかは明らかでない。そこで本報告はカサとワキの脂質含量および中性脂質と極性脂質の比率について検討を行い，更に代表的なキノコのトリグリセリド，リン脂質区分の脂肪酸組成を比較し，全脂質の脂肪酸組成との関連を明らかにした。

方法 実験に使用した3実体は郡山市周辺で採取したもので，脂肪酸組成に特徴のある各料のキノコを用いた。脂質の抽出はFolch法に準じて行い，重量法で脂質を定量した。中性脂質と極性脂質の分離はケイ酸カラムクロマトグラフィーによった。トリグリセリド(TG)，リン脂質(PL)等の分離は薄層クロマトグラフィーにより，脂肪酸組成はガスクロマトグラフィーにより測定した。

結果 1) カサ，ワキともにリノール酸が主体を占めるタイプのキノコではカサ，ワキともに極性脂質が多く，またTG，PLともにリノール酸が主体を占めていた。

2) カサにはオレイン酸，ワキではリノール酸が主体を占めるタイプのキノコではカサには中性脂質が多く，ワキでは極性脂質が多く存在していた。このタイプのキノコはカサの脂質含量がワキに比べていずれも多い。

3) カサ，ワキともにステアリン酸が多いキノコではカサ，ワキともに中性脂質が多い。ステアリン酸は遊離脂肪酸，TGに多く存在し，PLにはリノール酸が多く存在していた。