

白聖 短大 山本 良子 ○坂田 紀又子 大野 安代

目的：油脂摂取量のよび加工食品の伸びは、最近の食生活での一般的傾向の一面である。古い酸化し油の毒性の本体は過酸化脂質(リポパーオキシサイド)であるという報告は多い。この過酸化脂質は生体内酵素の不活性化やタンパク質変性の一因となり動脈硬化症やその他の病変との関連性において注目されてきており、体内過酸化脂質はビタミンEとの関与による酵素系による非酵素的な反応でも生成されるようであるが、至適的に摂取する量が問題となり、食品などによる過酸化脂質の毒性は急性毒性的な報告が多いが、過酸化脂質の一部はそのままの形で吸収されその影響および脂質の酸化による二次的分解生成物等も含め、ビタミンEとの関連において長期的な慢性毒性的な考察も必要で、このような観点から実際の食生活での食品の過酸化脂質または食品を食物にする過程での過酸化脂質の変化過程はほぼほぼ興味深いところである。今回は食品として購入し、そのまま摂取する一例として、嗜好食品を最近着しい普及の市販揚げ菓子の購入時の過酸化脂質について検討した。

方法：市販各種々包装のポテトチップ、フッキーおよび揚げせんべいなどの菓子類を購入。購入直後直ちにまたは50±2℃の釜に保存し一週間以内には測定を終えることとした。食品中油脂の酸化程度評価の測定として過酸化価、酸価、TBA試験およびカルボニル試験を実施した。

結果：市販菓子購入後の菓子類油脂の酸化測定成績の一例を示すと、あるポテトチップの過酸化価は12.6, 24 meq/kg, 揚げせんべいでは26.4, 48.9, 35.0 meq/kg, またフッキーでは18.2, 19.7, 19.7 meq/kgといふ測定値であった。