

A-51 調理による加工食品中の過酸化脂質の変化

名古屋大・医・オー生化 ○北沢真美子，大石誠子

目的 過酸化脂質が生体に何らかの障害を与え、多くの退行性変化の原因と考えられるようになってきている。体内に過酸化脂質を増量させる原因としては種々あり、その一つとして、食品に含まれる過酸化脂質の腸管よりの吸収が考えられ、近年過酸化脂質を含有する加工食品の需要が高まっており、こうした点から今回は、加工食品中の過酸化脂質の調理による変化を調べた。

方法 市販の加工食品（冷凍食品・干物・缶詰・畜肉加工品・即席めん）について調理を行ない、Folch 法により脂質を抽出し、脂質量を測定すると共に、その脂質中の過酸化脂質をチオバルビツール酸を用いる大川らの方法により測定した。調理前の食品についても同様の操作を行ない、比較検討した。

結果 市販の加工食品には多くの種類があり、従って調理法も様々で、少量の油で焼くか炒める場合は、過酸化脂質の増量が認められ、 $170\sim 180^{\circ}\text{C}$ の油で揚げる場合には、食品の種類により違いがみられるが、一般には、脂質含量の増加により脂質当りの過酸化脂質量は減少した。干物の場合は、乾燥度の高い物は焼くことによって減少するが、半生の物は逆に増加する。畜肉加工品、缶詰では、それ程変動がみられない。即席めんについてみると、中華めん、スナックめんにかかわらず、めん自体の過酸化脂質の増量がみられた。以上調理方法の工夫でかなり過酸化脂質を減少させることもできると考えられるが、調理後によりかなり高くなるものもあり、十分な注意が必要である。