

目的 多くの加工食品に使用されている油脂の酸化防止剤の人体への影響については種々論議されているが、BHA（ブチルヒドロキシアニソール）が使用されたとき製品中のビタミンA及びB₁（以下A、B₁と記す）に及ぼす影響について検討した。

方法 100g前後のカレイ（*Pleuronichthys cornutus Temminck et Schlegel*）をBHA懸濁液に1時間浸漬して有眼側を直射日光に当て、1、3、5時間乾燥の皮質部、肉質部のB₁、Aの経時的変化を検討した。B₁は藤原のチオクローム蛍光法、AはCarr-Priceの比色定量法で測定した。水分は105℃常圧乾燥法によって各試料とも測定し、生の試料100g当りに換算した。さらにB₁、Aの標準液の一定量を1、3、5時間と紫外線を照射して、その経時的変化をカレイの場合と比較検討した。

結果 1)カレイの皮質部のB₁含量は、BHA使用のものを使用しないものとでは明らかに差が認められ、BHA使用のものB₁減少が少なかった。3時間以後5時間乾燥になるとBHA使用のものもかなり減少が認められた。肉質部ではその差がほとんど認められなかった。紫外線照射の場合と比較すると3時間までは皮質部における変化と大差ないが、5時間照射となるとカレイの場合とかなり異なった現象が認められた。2)皮質部のA含量はB₁同様BHAを使用したカレイのほうが減少が少ないが、5時間後にはさらに大きな差が認められた。その減少はどちらも3時間まではかなり急激であるが、その後ゆるやかになった。特にBHA使用のものは減少が少なくなった。肉質部はA含量が少なく大差は認められなかった。