

○東海学園女短大 西堀すき江 梶山女大 並木和子

## 1. 目的

近年、加工食品における分野において、酸化防止剤として、従来、可成り多用されていた BHT、BHA などに発ガン性、変異原性の疑いをもたれ、効果のある、より安全な酸化防止剤の開発が急務となつている。最近、ユーカリ樹のリーフ・ワックスから  $\beta$ -ジケトンに属する新しいタイプの天然酸化防止性物質として、*n*-tritriacontan-16,18-dione<sup>1)</sup>が見出されている。今回は、この酸化防止性物質を食用油脂に添加し、その活性を検討し、さらにマヨネーズ、ドレッシング、クッキー等食品への使用の適否を検討した。

## 2. 方法および結果

ユーカリ樹の葉 3.1g を採集し、リーフ・ワックスをクロロホルムで抽出し、ガラスクロマトグラフィーにより精製し、T.L.C., 融点により *n*-tritriacontan-16,18-dione であることを確認し、実験に供した。実験方法はサフラワー油、ラードにユーカリ抽出物質、BHA、トコフェロール等の酸化防止剤を油の 0.02% (w) 加え、水系、油系、エマルジョン系における活性を、40℃暗所、40℃明所 (100w)、オープン (150℃) 等の条件で検討した。その結果、油系の場合、40℃明所においてユーカリ抽出物質に活性が確認された。マヨネーズによる検討においても活性が認められ、特に 40℃暗所においては活性が認められた。

1) T. Osawa, M. Namiki • Agric. Biol. Chem., 45, 735 (1981)

大沢, 並木 • 化学と生物, 19, 364 (1981)