

A 91 魚肉練り製品のPとCa含有量について
文教大女短大 岩村泰子 ○野崎恵子
東京学芸大 元山正

目的 近年リン酸塩はその用途が増大し、特に魚肉練り製品には肉のたん白質の水和性を増進させる目的で使用されているようで、そのため加工食品の摂取が多くなっている現状から、Pの摂取量が増大していると思われる。Caの摂取不足が問題になっているとき、Pの摂取増大はCa、Pの平衡が保たれないことになる。そこで実態を把握するために、魚肉練り製品のPとCaの測定を行い、検討したので報告する。

方法 試料は昭和56年7月と57年2～3月の2期にわたり、市販のちくわ30検体、かまぼこ46検体、さつま揚35検体、魚肉ソーセージ34検体、魚肉ハム7検体を購入し、PとCaを測定した。試料は乾式灰化法により灰化し、Pはモリブデン青比色法により、Caは過マンガン酸滴定法によって行った。サンプリングは1検体について3つつつ摂取し、灰化、定量し、その平均値で表わした。

結果 魚肉練り製品のP、Caを測定した結果、検体による分散が多くみられた。ちくわのPは40～198mg% (110mg%*)、Caは7～350mg% (15mg%)で、P150mg以上のもの3例、Ca100mg以上のもの6例で、 P/Ca 比は成分表値計算より低く、1以下のものが $8/30$ 例であった。かまぼこのPは29～110mg (60mg)で、288mgと多いもの1例、Caは8～60mg (25mg) 170mg以上のもの2例、 P/Ca 比は検体による差が大きく、分散は広がっていた。さつま揚のPは50～100mg (70mg)で、232mgのもの1例あり、Caは10～25mg (55mg)、多いもので418mg、714mgのもの1例ずつあった。ソーセージのPは検体による分散が大きく、60～200mg (200mg)、200mg以上のもの $4/34$ 例あった。Caは10～35mgで、 $4/34$ 例は150mg以上であった。 * ()は三訂補成分表値