

A 117 可食性内臓の消化率について

昭和女大短大 ○岡村若・田中伸子

目的：可食性内臓は肉に比較して軽視され、余り食べられなかつたが、最近では強精食品として利用されるこゝが多くなり、現在、可食性内臓の80%程度はこれらに消費されている。一般にタンパク質、ビタミン、無機質が豊富に含まれ、しかも消化吸収もよいと言われているが、微量成分、アミノ酸組成および消化率に関する報告は極めて少ない。さらに、飼育法が変化しているこゝも考慮し、可食性内臓について検討した。

方法：茨城県産、去勢豚の生体重90kgより採取された舌、胃、小腸、大腸、心臓、腎臓、肝臓を使用した。なお、胃、小腸、大腸は市販を対象とし下中で処理を施したものである。食品の一般成分、およびビタミンB<sub>1</sub>(チオクローム蛍光法)、B<sub>2</sub>(ルミフラビン蛍光法)、鉄(オルトフェナントロリンを使用する吸光光度法)、総コレステロール(ジキトニンを使用する吸光光度法)、アミノ酸組成およびパンクレアチンを使用する消化率等を測定した。

結果：タンパク質含有量は、肝臓(21.2%) > 心臓(17.4%) > 腎臓(16.9%) > 舌(23.5%) > 胃・小腸(約11%) > 大腸(8.9%)、粗脂肪は胃(23.5%) > 小腸(15.3%) > 大腸(8.8%) > 心臓(7.5%) > 腎臓(7.1%) > 肝臓(4.7%)、鉄は肝臓(11.4mg%) > 腎臓(4.7mg%) > 心臓(4.1mg%)、総コレステロールは腎臓(274.2mg%)、肝臓(251.8mg%)であり、肝臓、心臓はオキシプロリン状含まれず、胃、小腸、大腸等の消化器系内臓にはトリプトファン、メチオニン、ロイシン、フェニルアラニンの含有量が少なかった。パンクレアチンによる消化率は肝臓、腎臓が高く胃、小腸および大腸等は低い値を示した。