

目的：豆腐を味噌の中に漬け 長期間(4ヶ月)低温で放置されているうちに(熟成過程)おこる豆腐中の脂質成分の変化について調べた。またあわせてデンストメーターを用いる中性脂質の薄層クロマトグラフィーによる定量方法についても検討した。

方法：実験に用いた試料は、味噌につける前の乾燥豆腐と漬けこみ後4ヶ月経過したものである。各試料から C:M = 2:1 の溶媒で脂質を抽出し、脂肪酸組成はガスクロマトグラフィーにより、また 沃素価, 過酸化価, 酸価は日本油化学協会制定の基準油脂分析試験法により測定した。

デンストメトリーはオレイン酸メチルエステルを標準物質としてジグザグスキャン式で行った。

結果：両試料の脂肪酸組成に著しい差は認められなかった。主な脂肪酸はリノール酸(約50%), オレイン酸(約20%), パルミチン酸(約10%) であった。

酸価は乾燥豆腐に比べ 4ヶ月豆腐の方が高い値を示した。

デンストメトリーを検討した結果、標準物質の測定可能範囲は20~43μgで、T.G.とオレイン酸メチルエステルの重量比:面積比は0.89:1であった。この方法で定量した乾燥豆腐の脂質中のT.G.は 88~89%であった。