

目的 キノコの脂肪酸組成の特徴を明らかにする目的で実験を行つてきたことあり、既に全脂質や中性脂質の組成については報告してきたこと、今回はリン脂質の脂肪酸組成について報告する。

方法 実験に使用したキノコは郡山市周辺で採取した野生キノコ及び市販の栽培品である。脂質の抽出はクロロホルム、メクノール(2:1)で行なりFolch法に準じて水洗し、クロロホルム層を減圧濃縮して脂質を得た。リン脂質の分画にはケイ酸カラムクロマトグラフィーを用い、脂肪酸組成はガスクロマトグラフィーにより分析した。

結果 キノコのリン脂質含量は乾物当たり2~4%のものが多く、一般に脂質含量の少ないものはリン脂質含量も少ない傾向にある。しかし全脂質中のリン脂質の占める割合は脂質含量の少ないものの方がむしろ多い傾向にあり、同一キノコでも菌傘と菌柄の脂質含量の異なるものでは一般に菌柄の方がリン脂質の割合が多い。リン脂質を構成する脂肪酸は全脂質同様リノール酸、オレイン酸、パルミチン酸、ステアリン酸などが主であり、特にリノール酸が70%以上を占めるものが大半であった。エノキタケでは上記4種の脂肪酸の他にリノレン酸が25%以上認められ、そのぶんだけリノール酸含量は低かった。全脂質や中性脂質ではオレイン酸、ステアリン酸、ケトステアリン酸などが多く認められるキノコでも、リン脂質の脂肪酸は必ずしもリノール酸が主体を占めており、キノコの種類による差は比較的少ないように思われた。