

目的 中国料理において、ショウガ、ネギ、ニンニク等の香味野菜は、豚肉等の炒菜や煨菜に単独または併用される場合が多い。演者らは、既にラードの水煮におけるこれらの香味野菜の脂質酸化防止効果について報告した。今回は、脂肪酸組成の異なる炒め油脂を用いて、これらの香味野菜の炒め後水煮における脂質酸化防止効果について検討した。

方法 ショウガ、ニンニクはスライス状に、ネギは小口切りにしてそれぞれ単独、ショウガ+ネギ、ショウガ+ニンニクを組み合わせ、同量のラード、サフラワー油、なたね油で3分炒めた。この際蒸発した水分量に相当する水を脱脂綿に添加して同様に炒めたものを対照とした。次に、油脂の5倍の水を加えて98℃で1時間水煮して油脂を分離しAOM試験を行なった。なお、ラードについては4時間水煮を行なってPOVの経時的変化を炒めなし水煮の場合と対比させた。次に、脂肪酸組成の変化より脂質酸化防止効果をみた。

結果 炒め直後のラード、サフラワー油、なたね油のPOVは、香味野菜炒めの影響は些少であるが、水煮1時間では、香味野菜炒めの効果が認められ、さらにAOM試験によって誘導期は顕著に延長された。その程度は、ショウガ+ニンニクが最も効果的で、次いでショウガ+ネギ、ショウガ、ニンニク、ネギの順となり、ショウガの効果は炒め後水煮においてもかなり大きい。油脂の種類による炒め香味野菜の脂質酸化防止効果は、ラードが最も顕著であり、リノール酸等の不飽和脂肪酸含量とは必ずしも一致しない。ラードでは炒め後4時間水煮した場合でも炒め香味野菜の効果が認められるが、それは炒めなしよりは低い。各種油脂とも、酸化による脂肪酸組成の変化は、POVほど顕著ではない。