

イワシなどの青魚はEPA、DHAを豊富に含む反面、魚油が不安定で酸化しやすく、魚臭さの原因となります。しかし、カズノコはEPA、DHAを多く含むと同時に、酸化安定性にすぐれ、新鮮なおいしさを長く保てる事が明らかにされています。

## ◆方法：

密閉容器にマグロ油、イワシ油、サケ卵油、カズノコ油をそれぞれ入れ、容器中の酸素がどれだけ残存しているか(油にどれだけ吸収されたか)を測定しました。

併せて、代表的な魚油の酸化臭であるプロパナールの発生量を測定しました。

## ◆結果：

酸化に伴う酸素吸収量はカズノコ油が最も低くなりました(図1)。

プロパナールはマグロ油では30時間後、サケ卵油では50時間後から急速に増加しますが、カズノコ油は60時間後でも発生が抑えられました(図2)。

図1 魚油の酸化安定性

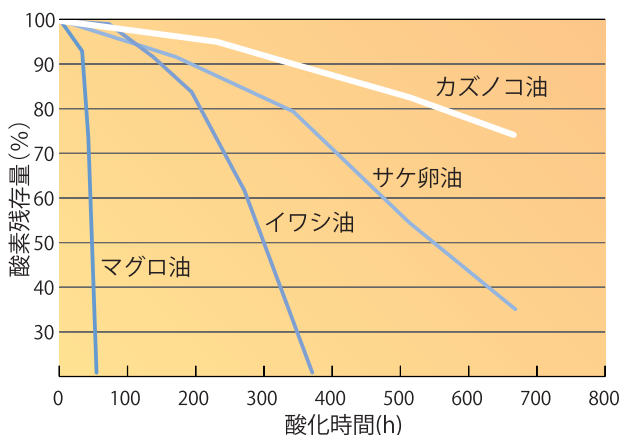
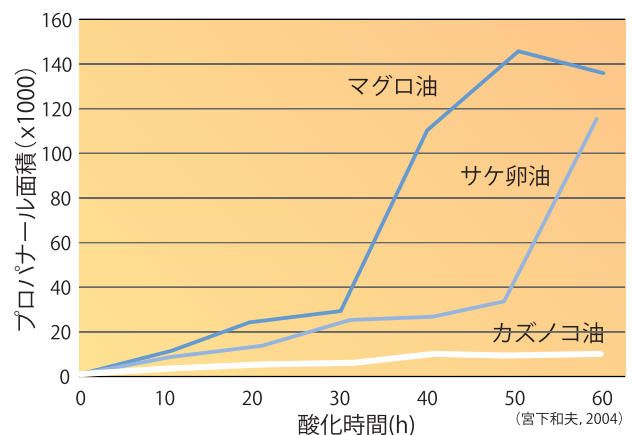


図2 魚油の酸化に伴うプロパナールの発生



## ◆考察：

マグロ油、イワシ油には酸化防止剤としてトコフェロール(ビタミンE)が多量に添加されているにもかかわらず、カズノコ油はよりすぐれた酸化安定性を示しました。

これは、通常の魚油のEPA、DHAが単純脂質\*1として存在するのに対し、カズノコ油の主成分がリン脂質(複合脂質)で、トコフェロールが共存していること、さらにCoQ10、ルテインなどの抗酸化物質を含むことなどが理由と考えられます。

\*1 単純脂質：中性脂肪など、エネルギー源になる脂質