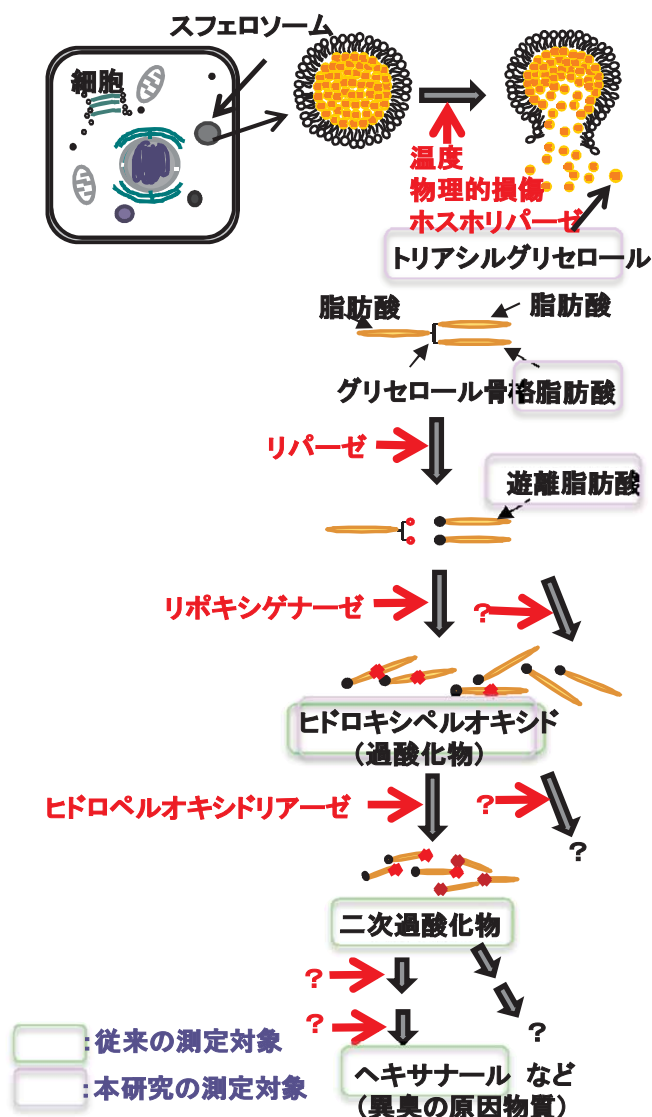


# 貯蔵中の玄米や全粒粉の脂質劣化の解明 —貯蔵条件が穀類の脂質劣化に与える影響について—

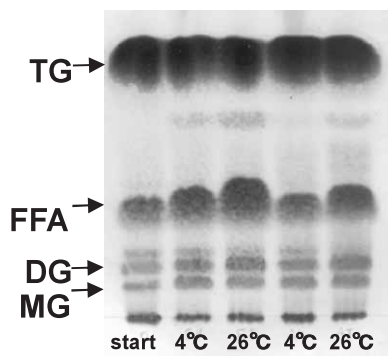
## 技術の特徴

- ・栄養的に優れた玄米や胚芽米の利用拡大を目的とした穀類の脂質劣化を制御法の確立
- ・穀類に含まれるトリアシルグリセロールや脂肪酸の定性、定量解析による脂質劣化の追究
- ・貯蔵温度、脱酸素剤が貯蔵中の穀類の脂質劣化に与える影響を調べる

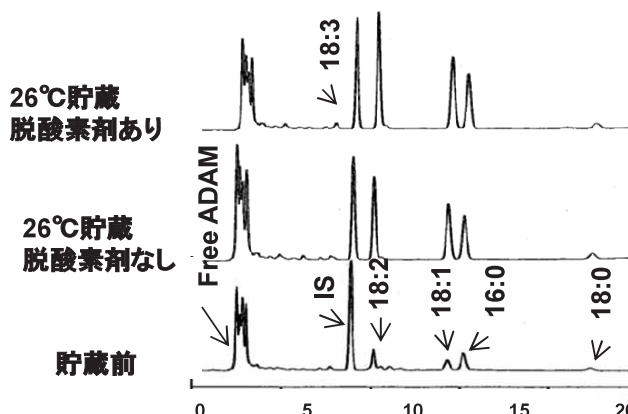
## 研究の内容



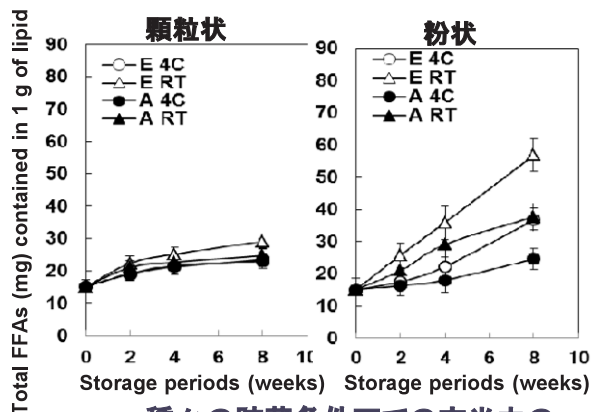
米の脂質劣化のモデル



粉状で貯蔵した玄米の脂質のTLC



蛍光-HPLC法による玄米の各種遊離脂肪酸の検出



種々の貯蔵条件下での玄米中の  
遊離脂肪酸量の変化

## 今後の展開

- ・穀類の脂質の加水分解を制御する貯蔵・加工法の検討
- ・穀類の脂質劣化の特性解明



農研機構  
食品総合研究所



代表研究者: 都築 和香子  
所 属: 食品素材科学研究領域  
上席研究員

問い合わせ先: 029-838-8074 wakako@affrc.go.jp