

サバの脂質と脂肪酸

— マサバの脂質・脂肪酸の量的関係と特徴 —

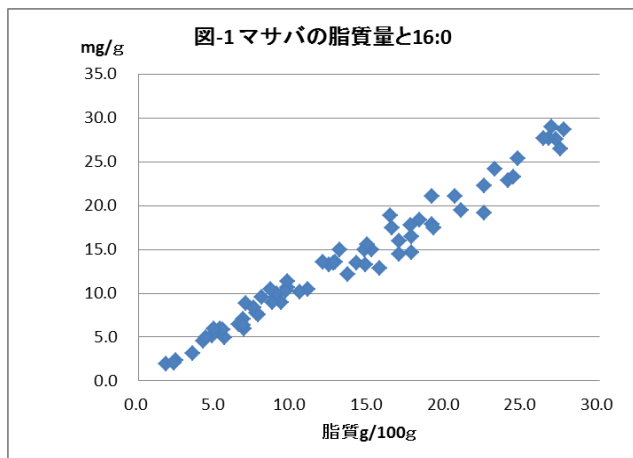


図-1 脂質量の増加につれて16:0(パルミチン酸)量は直線的に増加する関係が認められる。

図-2 22:6(DHA)量は脂質量の増加についてほぼ直線的に増加する。(マイワシの傾向と異なる)

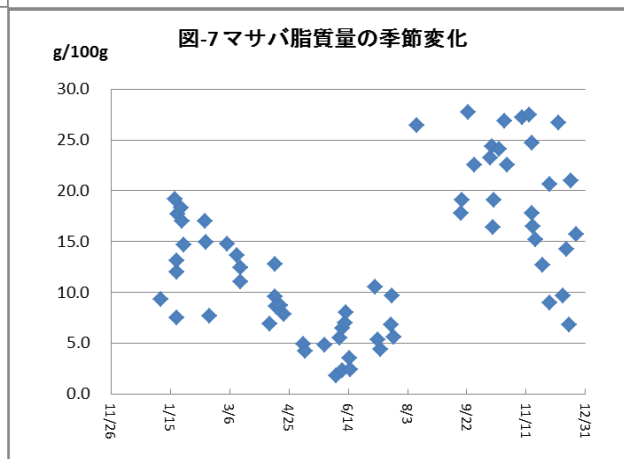
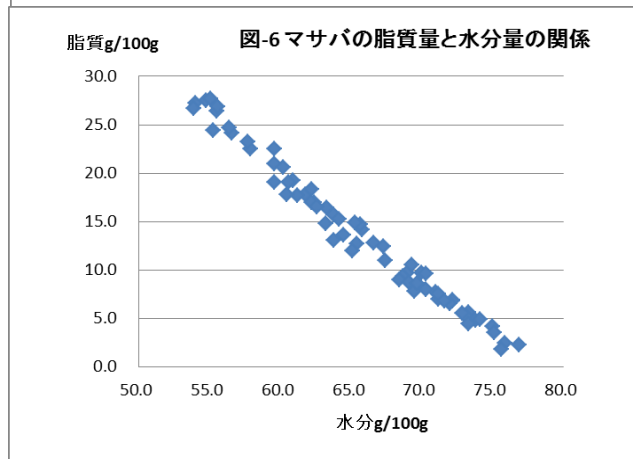
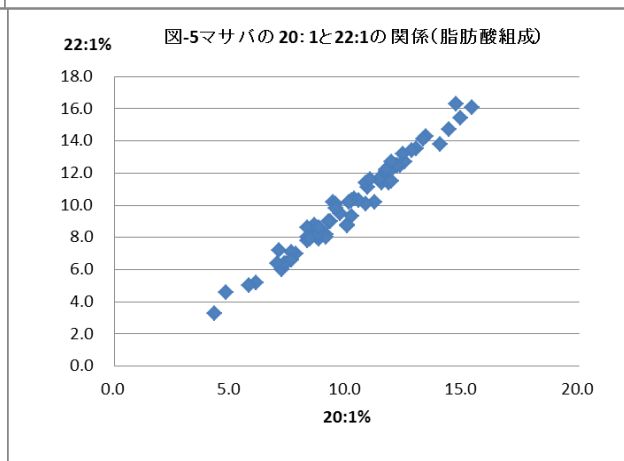
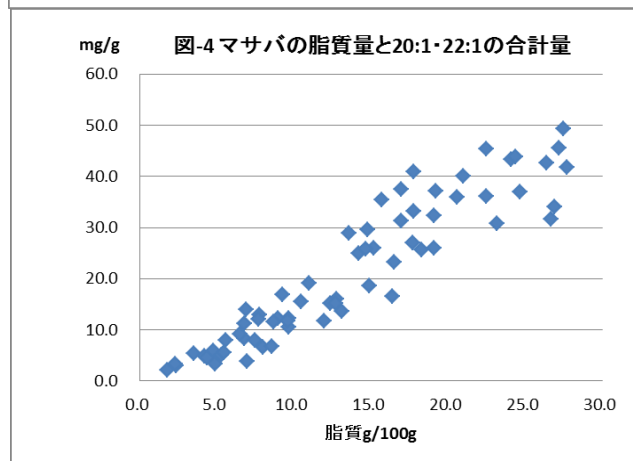
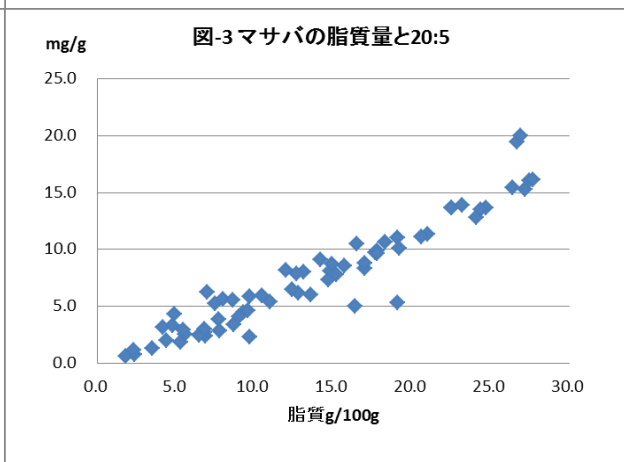
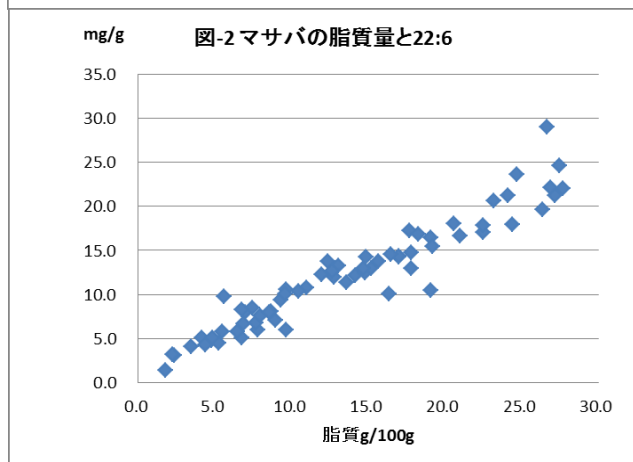
図-3 20:5(EPA)量は22:6と同様に脂質量と増加共にほぼ直線的に増加する。

図-4 脂質量が増加するにつれて20:1及び22:1の合計量も増加するが、脂質量が15g/100g位を超えると、増加の仕方は試料によりバラツキがみられる。

図-5 20:1と22:1は直線的に増減をする。当協会HP「知っておきたい基礎知識の「DHA・EPA以外の魚油に特徴的な脂肪酸(エイコセン酸とドコセン酸)」参照。

図-6 脂質量と水分量の増減は逆の相関関係がみられる。

図-7 産卵期は3月から8月頃で脂質量は低下している。また旬は秋から冬と言われ脂質量は高い試料が多い。



注1) 図は「2007～2015年に銚子港に水揚げされたマサバ66試料の可食部の脂肪酸組成データ(一部八戸港を含む)」を元に作成した。

注2) 脂肪酸組成値(%)から脂肪酸量(mg/g)の換算方法:食品成分表まさば生の総量(脂肪酸)/脂質=0.729を係数として脂肪酸組成値から換算した。