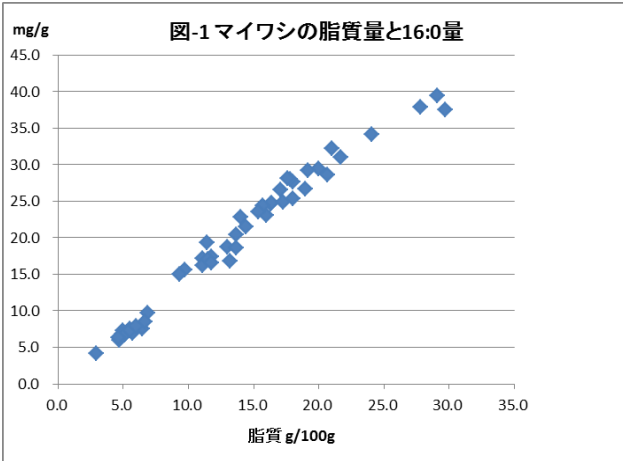
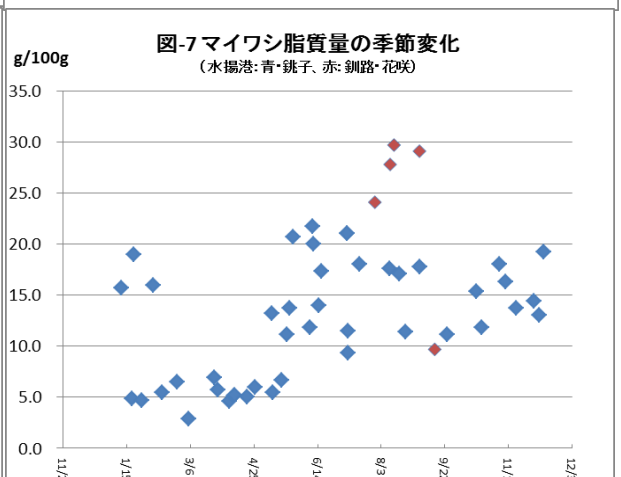
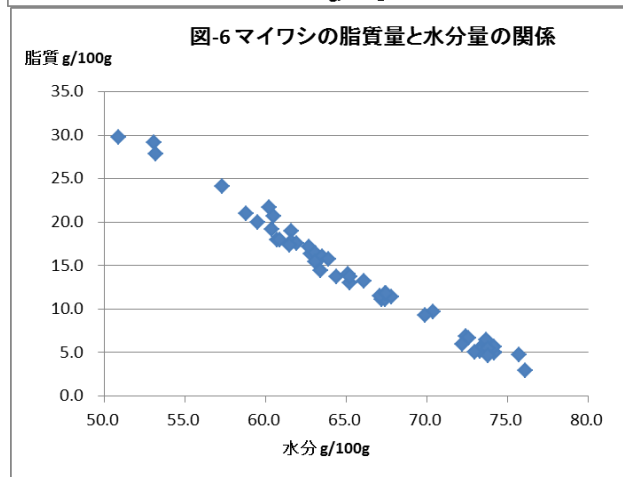
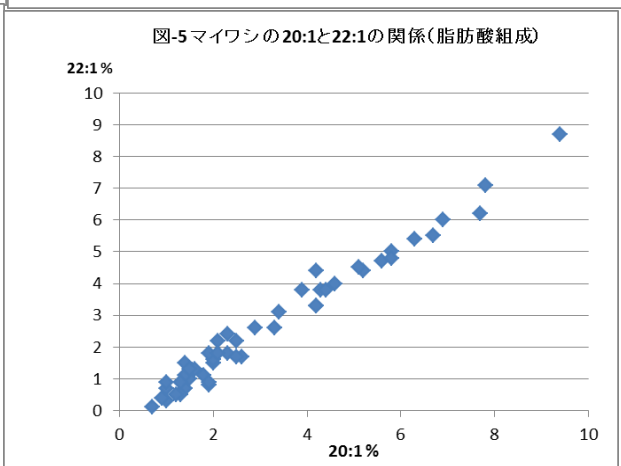
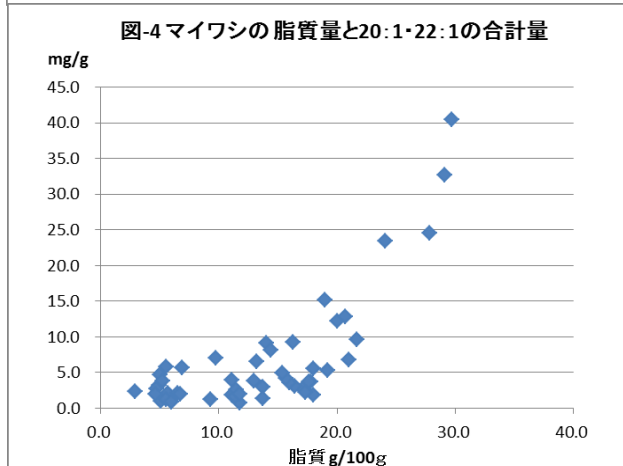
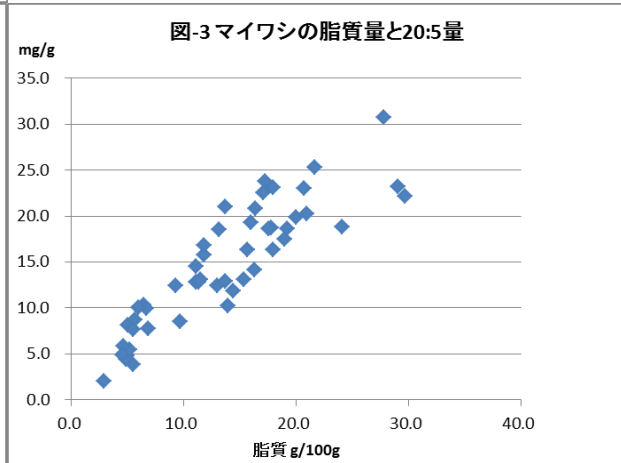
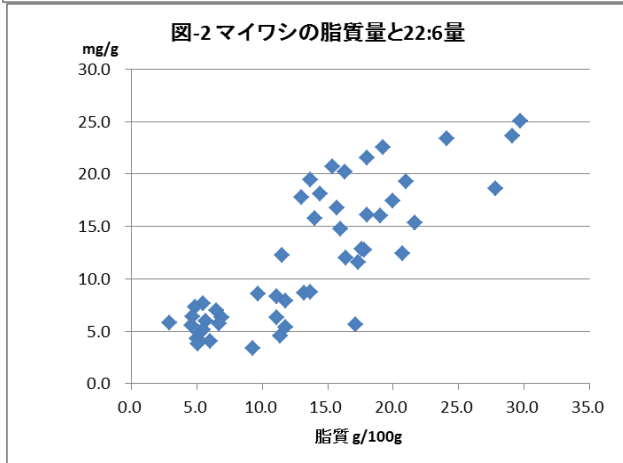


イワシの脂質と脂肪酸

— マイワシの脂質・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)量は脂質量が増加しても10g/100g程度までは増加が明確ではない。逆に言うと脂質量が低くなくても22:6はあまり減少しない。脂質量が10g/100gを超えるあたりから22:6もそれにつれて増加するが、試料によりバラツキがみられる。
- 図-3 20:5(EPA)量は脂質量と増加共に増えるが、16:0と22:6の間位のバラツキの傾向である。
- 図-4 脂質量が増加しても15g/100g程度までは20:1及び22:1の合計量の増加は鈍いが、これを超えると増加が明確になる。
- 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 産卵期の2月中旬から4月は脂質量が低下する。



注1) 図は「2002～2015年に銚子港に水揚げされたマイワシ49試料の可食部の脂肪酸組成データ(一部銚路港及び花咲港を含む)」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:食品成分表まいわし生の総量(脂肪酸)/脂質=0.752を係数として脂肪酸組成値から換算した。