

# サンマの脂質と脂肪酸

## — サンマの脂質・脂肪酸の量的関係と特徴 —

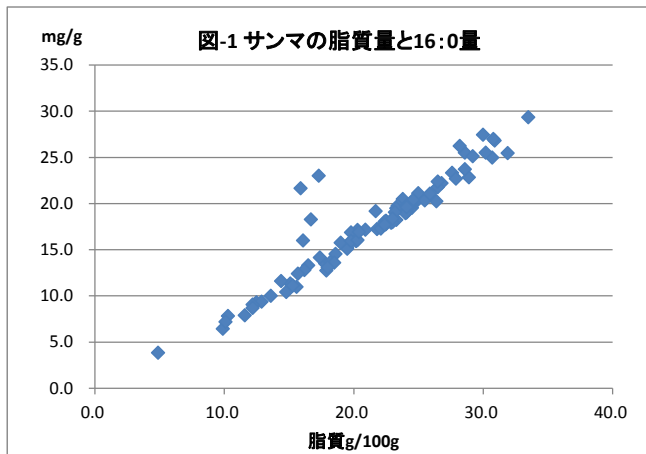


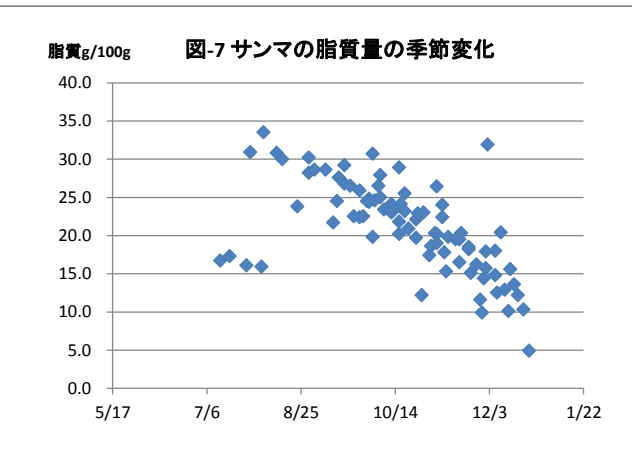
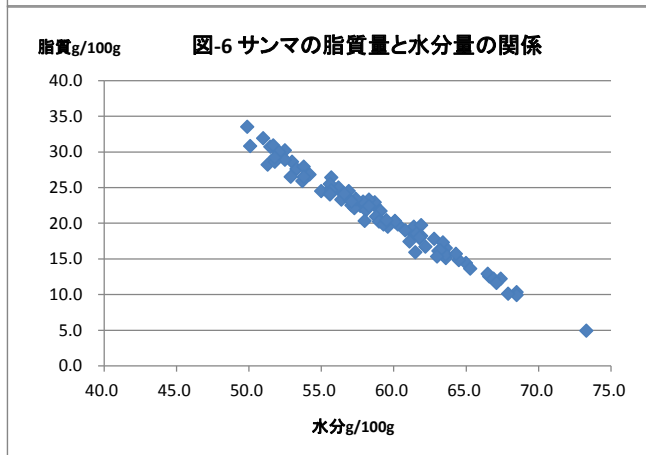
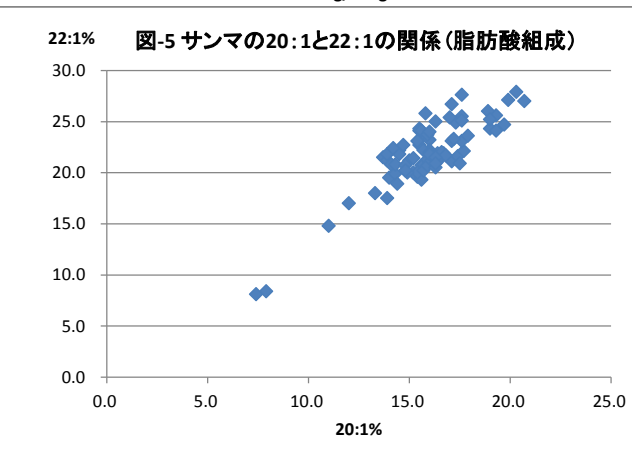
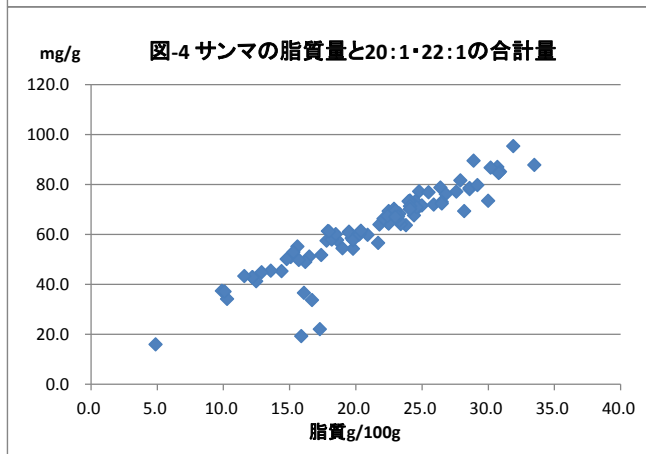
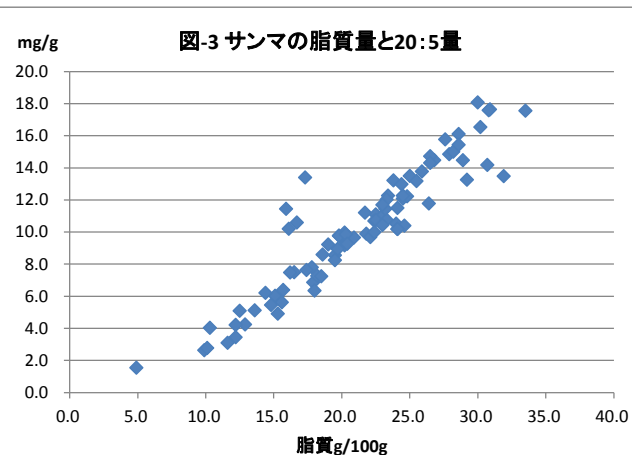
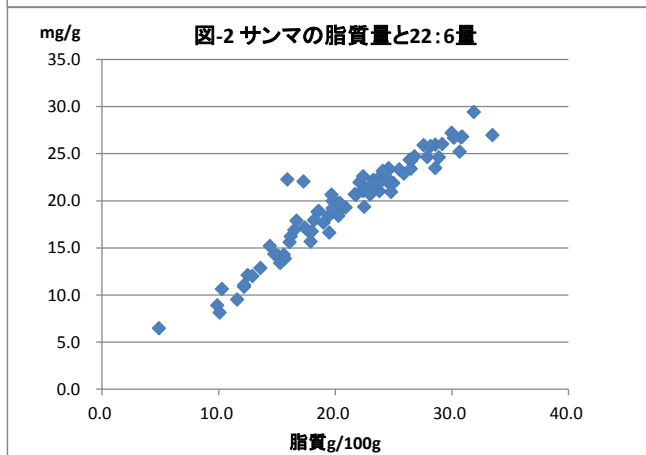
図-1~4は脂質量と主要な脂肪酸量の関係である。脂質量は4.9g/100gと少ない試料が1点あるが、他の試料は10g~30g/100g強の間に分布し平均値は21.2g/100gであった。

図-1~4では各脂肪酸量は脂質量の増減とキレイに連動して増減しており、他に揭示しているサバ、イワシなどの魚種のように脂肪酸の種類によっては連動の仕方が異なる傾向はみられない。

図-5 20:1(エイコセン酸)と22:1(ドコセン酸)の脂肪酸組成値の関係は他の魚種と同様に相関性が高い。20:1では15%、22:1は20%以上のところに多くの試料が集まりこれら二つの脂肪酸の割合が高いことがサンマの脂質の特徴のと言える。

図-6 脂質量と水分の関係は他の魚種と同様にキレイな逆相関である。

図-7 試料の水揚げ時期(7月~12月)と脂質量の関係は季節が進むにつれて低下する。なお、7月末から8月中旬採取で脂質量約30g/100gの試料4点は、いずれも花咲港である。また、ほぼ同じ時期の7月から8月中旬に脂質量が15g/100gを少し超える4試料も花咲港である。この脂質量が15g/100g程度の4試料は図-1及び図-3の上を外れている4点、さらに図-4の下に外れている4点と同じ試料である。これらは同程度の脂質量の他の試料に比べ16:0と20:5が高く、20:1と22:1は低いことを示している。



注1) 図は「2008~2012年に花咲港(根室市)、女川港(宮城県)、銚子港に水揚げされたサンマ試料86(各港の内訳は23、51及び12)の可食部の脂肪酸組成データ」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: 日本食品標準成分表さんま生の総量(脂肪酸)/脂質=0.782を係数として脂肪酸組成値から換算した。