# 103-123

### 問題文

油脂の変敗に関する記述のうち、正しいのはどれか。2つ選べ。

- 1. オレイン酸のみを含む油脂より、リノール酸のみを含む油脂の方が酸化されやすい。
- 同じ条件で酸化したとき、γ-リノレン酸のみを含む油脂より、α-リノレン酸のみを含む油脂の方が、カルボニル価は著しく速く上昇する。
- 3. 不飽和脂肪酸を含む油脂のヨウ素価は、酸化により上昇する。
- 4. 酸化により油脂中の脂質ヒドロペルオキシドが増加すると、過酸化物価の測定において、滴定に要するチオ硫酸ナトリウムの量は減少する。
- 5. 食品添加物として添加したビタミンEは、不飽和脂肪酸を含む油脂の過酸化物価の上昇を抑制する。

## 解答

1.5

## 解説

変敗とは、 食品が本来の性質を失い 食用に耐えられないような状態になることです。 腐敗の他、酸化などを包括した概念になります。

油脂は、 空気中の酸素と接触することで 自動酸化を引き起こします。 これが油脂の変 敗の原因となります。

選択肢1は、正しい記述です。

不飽和が多い方が酸化しやすいです。 オレイン酸は n-9 C  $_{18}$  ,二重結合1、 リノール酸は n-6, C  $_{18}$  ,二重結合 2 です。 \* n-  $\bigcirc$  とは、メチル基末端から数えた時の 最初の二重結合が  $\bigcirc$  番目にある、という意味です。

## 選択肢 2 ですが

 $\gamma$ ーリノレン酸は、n-6 C  $_{18}$  ,二重結合  $_3$  です。  $_3$   $\alpha$ ーリノレン酸は、 $_{18}$  ,二重結合  $_3$  です。 二重結合の位置のみが違います。

油脂の酸化は、油脂→過酸化物→カルボニル化合物 と段階的に進行します。 このカルボニル化合物を検出する試験の結果が カルボニル価です。 二重結合の場所の違う油脂を含むだけで、 酸化の速度が「著しく大きく」変化するとは 考えられません。 よって、選択肢 2 は誤りです。

## 選択肢 3 ですが

不飽和=二重結合を含む と読み替えるとよいです。 酸化することにより、二重結合が減るため ヨウ素価は、酸化により減少します。 よって、選択肢 3 は誤りです。

#### 選択肢 4 ですが

ヒドロペルオキシドとは ROOH と表されます。 過酸化物価の測定は、 ROOH + KI  $\rightarrow$  遊離したヨウ素( $I_2$ )を チオ硫酸ナトリウムで滴定という流れです。 従って、 ROOHが増えれば、 その分滴定に用いる チオ硫酸ナトリウムの量は増加します。 よって、選択肢 4 は誤りです。

選択肢 5 は、正しい記述です。

以上より、正解は 1,5 です。

参考