

琵琶湖産魚介類の脂肪酸組成分析（昭和58年度）

三重大学水産学部 野田 宏行

表1. 脂肪酸組成

魚種	天然コアユ	養殖アユ	ハス	スジエビ
体長・体重 (cm/g)	約7/	約15/	21.5 / 185	
脂質含量 (%)	1.9	3.7	6.7	1.9
産地	琵琶湖	滋賀水試	琵琶湖	琵琶湖
14:0	3.6 %	3.4 %	4.0 %	2.1 %
16:0	18.8	25.0	18.0	17.6
16:1	7.5	11.9	12.3	7.1
18:0	4.0	3.5	3.2	5.6
18:1	12.7	19.2	19.7	22.4
18:2	4.6	8.9	6.4	9.1
18:3	4.6	1.7	6.1	3.0
18:4	2.2	1.4	1.6	—
20:1	0.4	3.0	0.4	0.7
20:4	4.5	1.0	4.0	5.4
20:5	7.9	3.0	4.7	15.8
22:1	—	1.1	—	—
22:5	1.6	1.2	1.8	—
22:6	9.6	7.6	5.7	7.4

表2. 主要脂肪酸含量

(単位：(FA ㎍/脂質 100 g)/(FA ㎍/魚肉 100 g))

魚種	天然コアユ	養殖アユ	ハス	スジエビ
16:0	14.1 / 0.27	21.6 / 0.80	19.8 / 1.3	8.8 / 0.18
16:1	5.6 / 0.11	10.3 / 0.38	13.1 / 0.88	3.5 / 0.07
18:0	3.4 / 0.064	3.4 / 0.13	3.9 / 0.26	3.1 / 0.06
18:1	10.7 / 0.20	18.6 / 0.69	24.4 / 1.6	12.6 / 0.24
18:2	3.9 / 0.073	8.6 / 0.32	7.9 / 0.53	5.1 / 0.10
20:5	6.1 / 0.17	2.7 / 0.099	5.3 / 0.36	8.2 / 0.11
22:6	8.0 / 0.15	7.3 / 0.27	7.0 / 0.47	4.1 / 0.08