

卵黃油中的脂質分析

粘湘梅、張箴毅、王貞雅*、鄭淨月*

嘉南藥理大學，生物科技系

雞蛋是國內重要的畜產品之一，亦我們人類的營養來源之一，很多副食品的製作也都需要用到蛋，因此蛋在人類的生活是不可或缺的。蛋的營養價值大部分存在於蛋黃之中，而蛋黃中富含了豐富的卵磷脂，對人體的健康是有幫助的。因而從古代就有人研究、並炒製成食品或做成藥膏，其中最著名的李時珍《本草綱目》中就有記載到「卵油甘溫無毒，和粉敷頭瘡」，此外還可用來治療刀傷、火傷、消腫止痛，也可以口服治病，可說是醫療不進步時代的萬靈藥。

但這些蛋黃油並沒有詳細的成分分析，因此本研究想藉由薄層層析法，分析並了解市售之食品卵黃油的主要成分，並與自製蛋黃油成分比較，結果顯示市售卵黃油主要成分為三酸甘油脂、游離脂肪酸、磷脂質，其中三酸甘油脂含量高於實驗室萃取來自熟蛋黃(L1)之卵磷脂，而游離脂肪酸、磷脂質之含量皆少於L1。另外我們分析自製卵黃油與市售食品卵黃油，兩者比較結果顯示自製卵黃油物含有較高的不飽和脂肪酸。

關鍵字：卵黃油、卵磷脂分析、卵黃油之功效、磷脂質