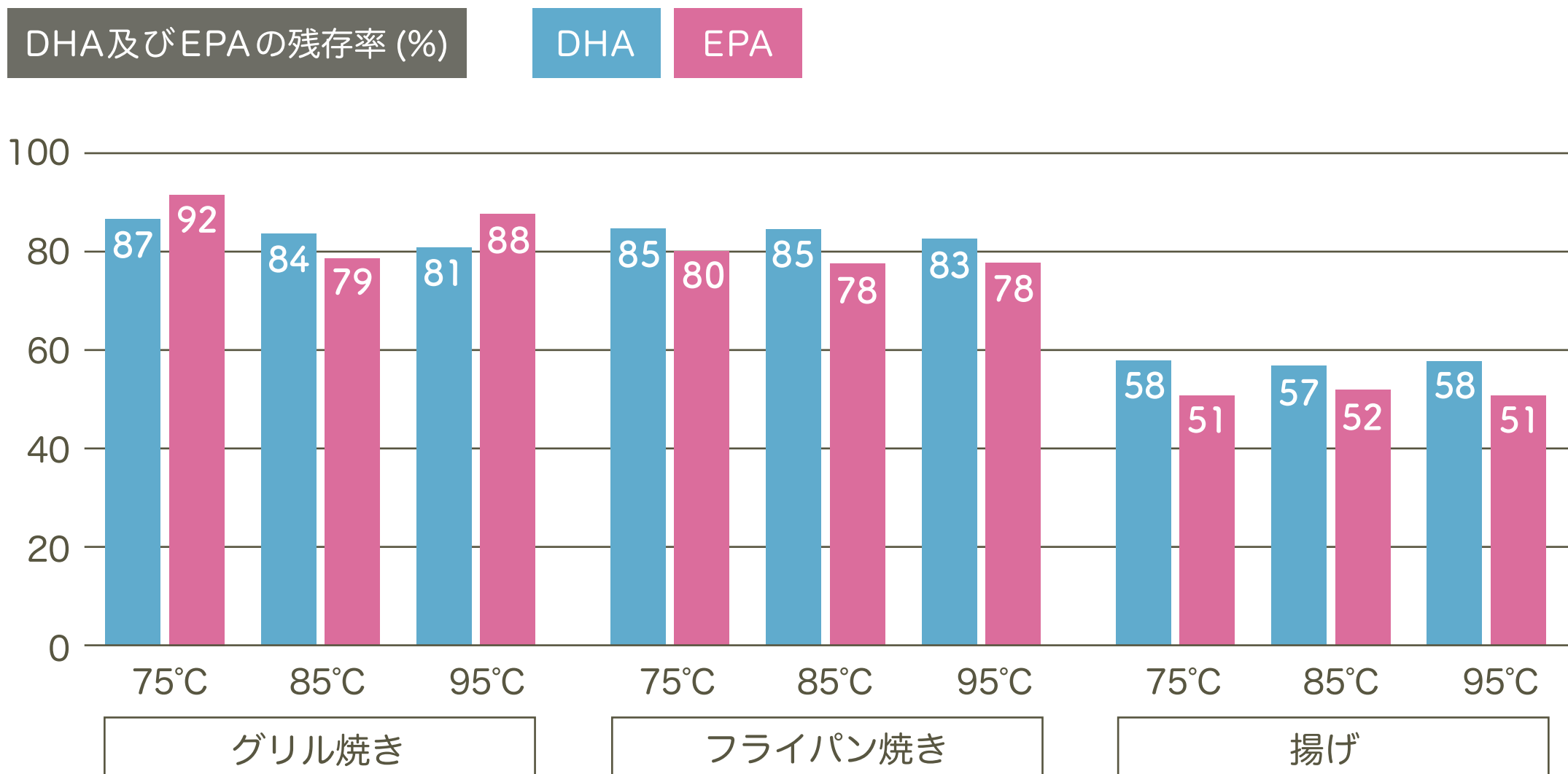


図 調理方法の違いによる DHA 及び EPA 残存率



各調理方法で、丸ごとサンマ試料を中心温度が 75、85、95°Cになるまでそれぞれ加熱した時の、DHA と EPA の生試料に対する残存率。DHA と EPA の試料中の残存率は、グリル焼きとフライパン焼きサンプルでは 78~92% であったのに対して、揚げサンプルでは 51~58% であった。