

韓國食餌의 消化吸收에 對한 研究

友石大學校 醫科大學 生化學教室

朱軒淳·黃祐翊·林根哲

A study of Digestion and Absorption Rates of Nutrients in Korean Diets on Human Subjects.

Jin Soon Ju, Woo Ik Hwang and Keun Choll Rim

Department of Nutrition and Biochemistry,
Woo Sok University Medical Collage, Seoul, Korea.

=Abstract=

The experiment was carried out on eight healthy male subjects of 19-22 years old and they were maintained under the rice diet, the general mixed diet and the high animal protein diet for 7 days of each experimental period, respectively. The composition of each diet was indicated in Table 3.

The allowance of each nutrient per head per day in each diet were as follows.

a) In the rice diet;

protein:139.5 g (animal source:64.6 g, vegetable source:74.9 g),
fat:25.3 g (animal source:11.3 g, vegetable source:14.0 g),
carbohydrate:644.0 g,
calcium:982.3 mg,
phosphorus:2369.2mg,
thiamine:2.1 mg,
riboflavin:1.6 mg, and 3211 Cal.

b) In the general mixed diet;

protein:97.4g(animal source:10.5 g; vegetable source:86.9 g),
fat:40.3 g (animal source:7.1 g, vegetable source:33.2 g),
carbohydrate:620.7 g,
calcium:887.1m g,
phosphorus:2200.8m g,
thiamine:1.8m g,
riboflavin:1.9m g, and 3158 Cal.

c) In the high animal protein diet;

protein:135.6 g (animal source:68.8 g, vegetable source:66.8 g),
fat:32.5g (animal source:17.9 g, vegetable source:14.6 g),
carbohydrate:930.9 g,
calcium:626.0 mg,
phosphorus:1998.9 mg,
thiamine:1.5 mg,

riboflavin:1.5 mg, and 3194 Cal.

The absorption rates of protein, fat, carbohydrate, calcium, phosphorus, thiamine and riboflavin in each diet were observed.

The results obtained were summarized as follows;

1. The absorption rates of protein and fat in the rice diet were 88.1% and 71.3%.
2. The absorption rates of protein and fat in the general mixed diet were 83.4% and 86.4%.
3. The absorption rates of protein and fat in the high animal protein diet were 86.8% and 82.4%.
4. The nitrogen balances in the rice, the general mixed and the high animal protein diet groups were +5.7g, +2.3g and +4.0g respectively.
5. The absorption rates of carbohydrate in each diet were all above 95% and so seemed to be almost completely absorbed except the cellulose in the diets.
6. The calory utilization rates in each diet were all above 93%.
7. The minimum absorption rates of protein, fat and calory were 83.8%, 63.3%, and 89.7% in the rice diet, 80.0%, 80.9% and 85.9% in the general mixed diet and 83.6%, 75.7% and 89.3% in the high animal protein diet respectively.

Therefore, it is assumed that these data might be significant in practical use.

8. The protein absorption rates of the rice diet (88.1%) was better than that of the general mixed diet (83.4%).
9. The fat absorption rates of the general mixed diet and the high animal protein diet (86.4% and 82.4%) were significantly better than that of the rice diet (71.3%).
10. The calcium absorption rates of each diet, rice diet, the general mixed diet and the high animal protein diet were 41.6%, 36.0%, and 27.7%, respectively.
11. The phosphorus absorption rates of each diet were 51.4%, 56.0% and 52.3%, respectively.
12. The phosphorus absorption rate seemed better than that of calcium.
13. The thiamine absorption rates of each diet seemed 27.0%, 42.9% and 29.5%, respectively.
14. The riboflavin absorption rates of each diet seemed above 30.6%, 27.1%, and 39.3% respectively.
15. The excretion amounts of thiamine or riboflavin were much more than the amounts ingested of the both vitamins.

Therefore, the certain amount of both vitamins seemed to synthesize in the intestine.

□ 目 次 □

I. 緒 論

II. 實驗材料 및 方法

- A. 實驗對象
- B. 食單 및 各營養素含有量
- C. 材料購入 및 調查方法
- D. 各食餌의 給與及 排泄物의 收集 및 處理方法
- E. 各營養素의 吸收率 測定
- F. 分析方法

III. 實驗成績

- A. 蛋白質 吸收率
- B. 脂肪 吸收率
- C. 糖質 吸收率
- D. 熱量 利用率

E. Calcium 吸收率

F. Phosphorus 吸收率

G. Thiamine 吸收率

H. Riboflavin 吸收率

IV. 總括 및 考察

V. 結 論

緒 論

最近 生化學과 營養學의 急進의 發達로 生體에
必要한 各種 營養素의 機能과 그 營養素의 體內 代
謝過程에 對한 報文^{1~3}은 許多하다. 特히 營養素中
蛋白質은 生體의 基本 構成成分이며 體內 여러 가지
hormone 이나 酶素의 主成分으로서 그作用^{4~5}의 重
要性은 再論의 餘地가 없거니와 脂肪이나 糖質도 體

成分으로 또한 生體活動의 熱源^{6~7)}이 되고 있음은勿論이고 無機物과 vitamin類는 生體內에서 微量이必要하면서도 重要한 生理作用을 하는 것이다. 따라서 生體에 있어서 이들營養素의 利用 向上에 關한問題들은 恒常 至大的 關心事로 되어 있는 것이다.

Tagle 等⁸의 白鼠를 對象으로 한 蛋白質의 利用度研究 Gopalan 等⁹의 尿中 窒素 排泄量의 測定, Brambila 等¹⁰의 鳴아리를 對象으로 한 高脂肪 과 遊離脂肪酸의 利用에 對한 研究 그리고 廣野等¹¹의營養條件과 脂肪質 代謝 研究等은 모두 生體內에 있어서 三大營養素의 効果의 利用 및 營養價 向上策의一面을 追究한 것이라 하겠다.

한편 Weibel 等¹²을 비롯한 Spencer 等¹³, Fleischman 等¹⁴, Hurwitz 等¹⁵ 川茂等¹⁶ 및 五島等¹⁷은 無機物中 Calcium(Ca)과 phosphorus(以下 P라 略함)의 吸收率이 體內營養狀態 및 -食餌中 다른營養素들과 密接한 關係가 있음을 指摘하였고 Bradford 等¹⁸ 및 村田等¹⁹은 thiamine(以下 V-B₁이라 略함)과 riboflavin(以下 V-B₂라 略함)의 體內利用率과 그의 作用等도 食餌性蛋白質, 脂質 및 糖質等의營養素와 깊은 關係가 있음을 報告하여 食餌中各營養素는 體內 利用面에서 서로 直接 間接으로影響이 있음을 밝혔다.

이제까지 各營養素의 營養價 向上 方法^{20~21)}이나 營養價를 觀察하는 方法^{22, 23}도 많이 研究 報告되었으나 이들은 大概 純粹한營養素를 動物에 混合 給食하여 그 効果의 觀察을 為主로 하여왔다. 그러나 實生活에 있어서 营養素를 摄取하는 過程은 各 食品을 摄食함에 依하여 그 食品中 含有된營養素가 體內에吸收利用되는 것이므로 純粹한營養素의 混合 給與에 依한 効果를 觀察하는 것 보다 實生活에 利用되는 各種食品의 給與에 依하여 그 食品中營養素의 營養價를 觀察함이 더 意義가 있다고 믿는다. 이와 같은事實은 朱와 黃²⁴ 安²⁵ 및 李²⁶ 等의 報告에서도 指摘된 바 있다.

各營養素의 營養價는 食品中 含有되어 있는 그營養素構成成分의 含量이다. 比率에 因り는勿論이나 그와 同時に 體內에서의 消化吸收率도 매우 重重要함은 周知의 事實이다. 이와 같은事實은 Pratt²⁷의 報告에서도 強調된 바 있다. 그리고 動物 實驗結果으로서는 成績이 果然 人體의 境遇에도 그대로 適用될지는 人體實驗에서 確認되어야 할 것이다.

더욱이 蛋白質의 營養價를 判定함에 있어서 動物實驗에서는 成長率을 測定할 수 있겠으나 人體에서는 窒素平衡實驗에 依存되므로 消化吸收率測定이 先行되어야 되고 脂肪의 營養價를 規制하는 原因의 하나로 吸收率의 差에 있음을勿論이다. 그래서 摄食營養素의 吸收率을 補正하므로서 비로서 營養素의 營養價나 生體의 必要量을 決定할 수 있는 것이다.

이러한 觀點에서 著者は 우리나라 數種常用 食餌中蛋白質의 人體에서의 消化吸收率과 窒素出納의 一端을 測定 報告²⁸한바 있다. 그러나 우리나라 一般家庭의 食生活에 適用되는 混合食餌에 對하여 人體에서 各營養素의 吸收率研究報告에는 아직 接한 바 없다. 따라서 韓國人에 對한 各營養素의 勵獎量制定에 있어서도 外國의 實驗資料를 많이 適用하고 있는 實情이다.

이에 著者は 韓國 一般家庭의 食生活實情을 參照하여 3種의 食單을 作成하여 그에 따라 調理 給食하고 人體內에서의 各種食餌中의 蛋白質, 脂質, 糖質, Ca, P, V-B₁ 및 V-B₂의 消化吸收率을 測定하여 國民의 營養狀態判定의 基礎資料에 이바지 하고 더 나가서 國民食生活 改善의 一助에 供하고자 本 實驗을 企圖하였다.

實驗材料 및 方法

A. 實驗對象

對象자는 19~22歲의 外見上 健康하며 平素 中等程度 労動에 從事하고 있는 男子 8人을 選定하여 體重, 身長, 座高, 및 胸圍等을 測定한 後(Table 1 參照) 3週日間 觀察하였다. 觀察期間中 身體의 異狀이 生じ 3對象자는 途中에서 除外하고 6對象者에 對하여서만 끝까지 觀察하였다. 各對象자는 한 곳에서宿食시키면서 起床은 午前 7時, 朝食은 8時, 曹食은 12時 30分, 夕食은 午後 6時에 각각 摄取케하고 每食事은 30分內에 摄食完了케 하였고 就寢은 밤 11時 부터 8時間으로 定하였으며 曹間에는 8~9時間 煉炭 나르기, 난로 煉炭 燃기 및 清掃等의 中等程度의 労動을 시켰다.

Table 1:

Subjects

No.	Name	Age	Sex	Body weight(kg)	Height (cm)	Sitting height(cm)	Circumference of chest (cm)
1	Kim, O. M.	19	Male	57	164	90	83
2	Kim, O. W.	19	"	53	159	85	82
3	Kim, O. S.	21	"	57	181	95	87

(Table 1 의 계속)

No.	Name	Age.	Sex	Body weight(kg)	Height(cm)	Sittiug height(cm)	Circumference of chest(cm)
4	Song, O H.	22	"	60	167	95	10
5	Yoo, O C.	21	"	61	167	88	84
6	Jang, O H.	22	"	58	163	88	95
7	Jang, O H.	8	"	55	165	93	87
8	Ju, O J.	20	"	55	165	88	84

Table 2: The Composition of Food Used

Food	Water (%)	Protein (%)	Fat (%)	Carbohydrate (%)	Ash (%)	Cal	Ca % (mg)	P % (mg)	V-B ₁ % (mg)	V-B ₂ % (mg)
1. Cereal(穀類)										
Polished rice(白米)	14.1	6.5	0.4	77.9	0.5	340	24	147	0.10	0.05
Polished barley(大麥)	14.8	10.3	1.9	71.0	2.1	322	40	360	0.40	0.10
Italian millet(조)	10.6	10.1	3.0	74.5	1.8	355	21	410	0.48	0.15
2. Vegetables(野菜類)										
Korean cabbage Kim chi(김치)	85.9	2.7	0.7	2.4	0.5	27	3	—	0.04	0.07
Garlic(마늘)	60.4	3.0	0.5	32.8	1.3	145	32	50	0.33	0.53
Spinach(시금치)	93.7	2.6	0.7	4.9	1.1	34	36	32	0.12	0.38
Stone leek(파)	86.8	2.6	0.4	10.3	0.8	50	73	46	0.09	0.15
Radish(무)	90.3	2.0	0.1	6.5	0.6	31	62	29	0.01	0.03
Korean cabbage(배추)	94.09	1.3	0.2	3.4	0.5	17	70	63	0.06	0.09
Red peper powder(고추가루)	19.4	10.9	15.2	50.6	7.8	294	123	140	0.30	0.20
3. Meat(肉類)										
Beef(牛肉)	75.8	22.8	3.7	—	1.0	116	6	210	0.06	0.08
4. Fishes and shell(魚貝類)										
Fish(여우치)	24.8	61.6	3.0	—	13.9	271	430	1985	0.05	0.04
Mackerel pipe(꽁치)	66.9	24.9	6.0	—	1.7	153	86	260	0.13	0.22
Cuttle fish, fresh(오징어)	80.6	16.9	0.7	—	0.9	71	29	211	0.03	0.10
Alaskan pollack(동태)	79.0	14.6	4.4	—	1.9	98	233	286	—	—
5. Seeds and Nuts(種實類)										
Buck wheat mook(메밀묵)	84.6	2.7	0.2	11.5	0.3	57	13	156	0.10	0.20
Sesame(참깨)	7.0	19.7	50.9	17.1	5.3	594	630	650	0.50	0.10
6. Pulses(豆類)										
Soy-bean malt(콩나물)	90.3	4.2	1.0	3.4	0.8	37	32	49	0.15	0.13
Bean curd(두부)	83.0	8.6	5.5	2.0	0.9	91	181	94	0.03	0.03
7. Seasonings(調味料類)										
Soy-bean souce(잣장)	71.7	4.3	0.4	4.4	19.2	40	62	38	0.03	0.10
Red pepper soy-bean paste(고추장)	47.7	8.9	4.1	29.4	19.9	190	126	72	0.35	0.35
Soy-bean paste(된장)	51.5	12.0	4.1	14.5	17.9	136	122	141	0.04	0.20
8. Other(其他)										
Sesame oil(기름)	0.1	—	99.9	—	—	899	—	—	—	—
Laver(김)	13.1	40.0	0.9	31.1	9.9	284	111	38	0.28	3.54
Sausage(쏘세이지)	58.1	13.5	22.6	4.2	3.6	225	16	295	0.30	0.10
Sugar(설탕)	—	—	—	99.5	—	398	—	—	—	—
Egg(계란)	74.0	12.7	12.1	—	1.2	160	67	264	0.10	0.30
Potato(감자)	81.2	2.4	0.5	14.9	0.9	72	15	42	0.16	0.25

Table 3:

a) Rice diet*

Menu

	Main dish		Side dish					
	Material	Contents (g)	Cooking	Material	Contents (g)	Cooking	Material	Contents
Breakfast	Rice	250.0	1. Korean cabbage kim-chi,		50.0	3. Alaskan pollack stew.	Alaskan pollack.	100.0
			2. Soy bean Sprout Soup	Soy bean sprout	100.0		Radish.	70.0
				Stone leek.	10.0		Stone leek	10.0
				Soy bean sauce.	7.5		Soy bean sauce.	30.0
				Fish flour.	7.0		Garlic	10.0
				Sesame oil	1.5		Red pepper powder	7.5
Lunch	Rice	250.0	1. Korean cabbage kim-chi		50.0	3. Cooked cuttle fish.	Cuttle fish red pepper	100.0
			2. Soy bean paste soup with Korean cabbage.	Korean cabbage.	100.0		Soy bean paste.	10.0
				Stone leek	10.0		Sesame	2.5
				Fish flour.	7.0		Garlic.	1.0
				Soy bean paste.	19.0		Stone leek	1.0
Supper	Rice	250.0	1. Korean cabbage kim chi.		50.0	3. Mackerel pipe boiled dry.	Mackerel pipe.	100.0
			2. Soy bean paste soup with Spinach.	Spinach	100.0		Radish	70.0
				Soy bean paste.	35.0		Stone leek.	10.0
				Fish flour.	7.0		Soy bean paste.	2.5
				Stone leek	10.0		Soy bean sauce.	8.0
				Red pepper soy bean paste.	10.0		Red pepper powder	4.0

※ Protein contents; 139.5g (Animal source; 64.6g. Vegetable source; 74.8g)

Fat " 25.3g (Animal source; 11.3g; Vegetable source; 14.0g)

Carbohydrate " ; 4.0g

Energy " 3211 Cal

Ca " 982.3 mg

P " 2369.2 mg

V-B₁ " 2.06 mgV-B₂ " 1.63 mg

b) General mixed※2

	Main dish		Side dish					
	Material	Contents (g)	Cooking	Material	Contents (g)	Cooking	Material	Contents (g)
Break fast	Rice	210.0	1. Korean cabbage kim-chi.		50.0	3. Shredded radish salad	Radish	150.0
	Polished barley.	20.0	2. Soy bean paste Soup. with Spinach	Spinach	100.0		Stone leek	10.0
	Italian millet.	20.9		Stone leek.	10.0		Red pepper powder.	5.0
				Garlic	1.0		Soy bean sauce.	5.0
				Fish flour.	3.5		Sesame Oil.	2.0
				Soy bean sauce	7.5		Sugar	5.0
				Soy bean paste.	17.5		Laver	3.0
							Salt	2.0
Lunch	Rice	210.0	1. Korean cabbage kim-chi.		50.0	3. Buck wheat molded podding	Buck wheat Kim chi.	150.0
	Polished barley.	20.0	2. Soy bean paste Soup. with Korean cabbage.	Korean Cabbage.	100.0		Seasame oil.	67.0
	Italian millet	20.0		Stone leek.	10.0		Roasted seaame.	2.0
				Garlic	1.0		Soy bean sauce.	5.0
				Soy bean sauce.	5.0		Sausage	30.0
				Soy bean paste.	17.0		Soy bean sauce.	30.0
				Fish flour.	3.5		Garlic.	5.0
							Roasted sesame.	1.0
								2.5
Suppee	Rice	210.0	1. Korean cabbage kim-chi.		50.0	3. Bean curd boiled dry.	Bean curd	100.0
	Polished barley.	20.0	2. Radish Soup	Radish.	100.0		Red pepper powder.	2.5
	Italian millet	20.0		Stone leek.	10.0		Soy bean sauce.	5.0
				Fish flour.	3.5		Stone leek.	1.0
				Soy bean sauce.	5.0		Garlic	2.0
				Red pepper powder	2.5		Cotton Oil.	50.0
				Sesame Oil.	2.0		Spinach	5.0
							Soy bean sauce	1.0
							Garlic	2.5
							Roasted Sesame.	2.0
							Sesame Oil	

※3 Protein contents; 97.4g (Animal source; 10.5g Vegetable source; 86.9g)

Fat " 40.3g (Animal source; 7.1g Vegetable source; 33.2g)

Carbohydrate " 620.7g

Energy " 3158 Cal.

Ca " 887.1 mg

P " 2200.8 mg

V-B₁ " 1.77 mg

V-₂ " 1.91 mg

c). High animal protein ※3

	Main dish		Side dish					
	Material	Contents (g)	Cooking	Material	Contents (g)	Cooking	Material	Contents (g)
Break fast	Rice	250.0	1. Korean cabbage kim-chi.		50.0	3. Egg & beef mixed cook.	Egg	50.0
			2. Radish soup.	Radish.	50.0		Beef.	67.0
				Fish flour.	3.5		Onion.	17.0
				Ston leek.	10.0		Patato.	33.0
				Red pepper powder	1.5		Soy bean sauce.	3.0
				Soy bean sauce.	5.0		Stone leek.	10.0
				Garlic.	1.0			
Lunch	Rice	250.0	1. Korean cabbage kim-chi.		50.0	3. Cooked beef.	Beef.	100.0
			2. Spinach Soup	Spinach	100.0		Radish.	17.0
				Fish flour.	3.5		Garlic.	1.0
				Stone leek.	10.0		Soy bean sauce.	2.5
				Soy bean sauce.	2.5		Sesame Oil	1.0
				Soy bean paste.	17.0			
				Red pepper paste.	10.0			
Suppe	Rice	250.0	1. Korean cabbage kim-chi.		50.0	3. Beef pan-broiling	Beef.	67.0
			2. Soy bean paste Soup with Korean cabbage	Korean cabbage	100.0		Bean curd	50.0
				Fish flour	3.5		Egg.	30.0
				Stone leek.	10.0		Sesame Oil.	2.5
				Soy bean sauce	5.0		Stone leek,	10.0
				Red pepper powder.	7.5		Soy bean sauce.	2.5

※3 Protein contents; 135.6g (Animal scurce; 68.8g Vegetable source; 66.8g)

Fat " 32.5g (Animal scurce; 17.9g Vegetable source; 14.6g)

Carbohydrate " 603.9g

Energy " 3198 Cal.

Ca " 626.0mg

P " 1998.9mg

V-B₁ " 1.47mg

V-B₂ " 1.51mg

B. 食單 및 各營養素 含有量

食單作成에 使用된 食品中 各營養級의 含有量은 食品分析表⁴⁰에 基準한 것으로 Table 2에서 보는바와 같고 紹與食單은 a) 白飯食 b) 一般混合食 및 c) 高動物性 蛋白質食等 3種을 作成 使用한바 그 組成은 Table 3, a), b) 및 c) 와 같다.

1. 白飯食

白飯食은 朝, 曙, 夕食에서 各各 主食으로 白米 250g 相當量의 白飯을, 副食으로는 배추김치를 各食에 共通으로 紹與하였고 그 外로 朝食에서 콩나물국 및 둥태찌개를, 曙食에서는 배추토장국, 오징어회 그리고 夕食에서는 시금치 토장국과 꽁치조림을 紹與하였다.

白飯食의 1日 紹與量中 各營養級의 含有量은 蛋白質이 139.5g 으로 그 中動物性이 64.6g, 植物性이 74.8g 含有되었고 脂肪은 25.3g 으로 그 中 動物性이 11.3g, 植物性이 14.0g 含有되었으며 炭水化物은 644.0g, 热量은 3211 Cal, Ca은 982.3mg, P는 2369.2mg, V-B₁은 2.406mg, V-B₂는 1.63mg 이 각各 含有되었다.

2. 一般混合食

一般混合食은 朝, 曙, 夕食에서 各各 主食으로 白米 210g, 大麥 20g, 조 20g에 該當하는 混合을, 副食으로는 배추김치를 亦是 各食에 共通으로 紹與하였고 그 外로 朝食에서 시금치 토장국, 김구이, 무생채나물等을, 曙食에서는 배추토장국, 뚝무침, 소세이지 볶음 等을, 夕食에서는 무우국, 두부조림 및 시금치나물 等을 紹與하였다. 一般混合食의 1日 紹與量中 各營養素의 含有量은 蛋白質이 97.4g 으로 그 中 動物性이 10.5g, 植物性이 86.9g 이 있고 脂肪은 40.3g 으로 그 中 動物性이 7.1g, 植物性이 33.2g 이었으며 炭水化物은 620.7g, 热量은 3158 Cal Ca은 887.1mg, P는 2200.8mg, V-B₁은 1.77mg 및 V-B₂는 1.91mg 이 각各 含有되었다.

3. 高動物性 蛋白質食

高動物性 蛋白質食은 朝, 曙, 夕食에서 各各 主食은 白飯食과 같게 하였고 副食으로는 배추김치를 各食에 共通으로 紹與하고 기 外로 무우국, 계란과 소고기 부침을, 曙食에서 시금치 토장국, 소고기 볶음 夕食에서 배추토장국, 소고기 부침 等을 紹與하였다. 高動物性 蛋白質食의 1日 紹與量中 各營養素의 含有量은 蛋白質이 135.6g 으로 그 中 動物性이 68.8g

植物性이 66.8g 이었고 脂肪은 32.5g 으로 그 中 動物性이 17.9g, 植物性이 14.6g 이었으며 炭水化物은 603.9g, 热量은 3198 Cal, Ca은 626.0mg, P는 1998.9mg, V-B₁은 1.47mg 및 V-B₂는 1.51mg 이 각各 含有되었다.

C. 材料購入 및 調理方法

1. 材料購入

各食餌에 使用된 材料는 모두 市場에서 新鮮한 것을 購入하여 使用하였다.

2. 調理方法

調理方法은 우리 나라 一般家庭에서 行하고 있는 方法에 準하였다. 主食인 白飯食과 混食은 各該當材料一定量(Table 3. 參照)에 約 1.8倍의 더 운물을 넣고 프로 판캐스 불로서 約 40分間 加熱하여 밥을 지었다. 副食으로 콩나물국, 배추토장국, 시금치토장국, 및 무우국 等은 各該當材料의 一定量을 미리 살작해친후, 토장국물에 넣어 約 30分 加熱하고 加熱이 끝날 무렵에 각各 該當되는 調味料를 넣었다. 또한 통태찌개, 오징어회, 꽁치조림, 두부조림 等은 各對象者 別用으로 각各 다른 냄비에 各該當材料를 넣고 프로 판캐스 불로 同時に 一定時間(約 20分 程度) 加熱하여 만들었고, 김구이, 무생채나물, 뚝무침, 시금치나물 等도 各對象者別用으로 따로따로 만들어졌다.

D. 各食餌의 紹與와 排泄物의 收集

1. 各食餌 紹食期間

各食餌의 紹食期間은 白飯食 紹食期間, 一般混合食 紹食期間 및 高動物性 蛋白質食 紹食期間 等의 三期間으로 나누고 各期間은 1週日間으로 하여 總三週日間 紹食하였다.

2. 各食餌의 紹食方法, 紹與量 및 殘存量 測定

主食인 白飯 또는 混合食은 全對象者用을 한 속에서 지어서 全體 밥의 重量을 秤量後 各對象者에게 同量式 分配하였고 副食中 국은 亦是 全對象者用을 한 냄비에서 끓인 後 전태기와 국물을 分離秤量하여 同量式 各各 分配給 食하였으며 그 外 조림, 찌개, 나물 等은 各對象者別用으로 따로 따로 만들어 秤量後 紹與하였다.

3. 紹與量 및 殘存量 測定

各食餌의 紹與量은豫備實驗 期間中에 調査한 各對象者의 摄食能力を 參考로 하여 紹與하였고 紹與

Table 4: Protein absorption rate and nitrogen balance.

Sub- ject No.	Diet	Protein ingested			Protein excreted in feces (g)	Nitrogen in urine (g)	Total nitrogen excreted (g)	Protein absor- bed (g)	Absorp- tion rate (%)	Nitro- gen balance (g)
		Animal source	Vegeta- ble source	Total						
1	a) Rice diet	62.1	72.1	134.2	17.6	14.1	16.9	116.6	86.8	+4.6
	b) General mixed diet	8.5	84.9	93.4	18.6	9.7	12.7	74.8	80.0	+2.2
	c) High animal protein diet	68.8	66.8	135.6	15.2	13.6	16.0	120.4	88.7	+5.7
2	a) Rice diet	64.6	74.8	139.4	13.6	16.1	18.3	125.8	90.2	+4.0
	b) General mixed diet	10.5	86.6	97.1	13.1	11.1	13.2	84.0	86.5	+2.3
	c) High animal protein diet	68.8	66.8	135.6	12.5	16.1	18.1	123.1	90.7	+3.6
3	a) Rice diet	63.8	73.9	137.7	22.2	14.2	17.8	115.5	83.8	+4.2
	b) General mixed diet	10.5	86.6	97.1	15.2	10.9	13.3	81.9	84.3	+2.2
	c) High animal protein diet	68.8	66.0	134.8	22.1	15.2	18.7	112.7	83.6	+2.8
4	a) Rice diet	64.6	74.8	139.4	15.1	15.5	17.9	124.3	89.1	+4.4
	b) General mixed diet	10.5	86.6	97.1	17.2	9.2	12.0	79.9	82.2	+3.5
	c) High animal protein diet	68.8	66.8	135.6	21.3	15.9	19.3	114.3	4.28	+2.3
5	a) Rice diet	64.6	74.8	139.4	15.3	12.1	14.5	124.1	89.0	+7.8
	b) General mixed diet	10.5	86.9	97.4	13.7	10.4	12.6	83.7	85.9	+3.0
	c) High animal protein diet	68.8	66.6	135.4	20.7	15.1	18.4	114.7	84.7	+7.3
6	a) Rice diet	64.6	74.8	139.4	13.9	14.2	14.4	125.5	90.0	+7.9
	b) General mixed diet	10.2	86.6	96.8	17.7	8.8	11.6	79.1	81.7	+3.9
	c) High animal protein diet	68.8	66.3	135.1	15.1	12.7	15.1	120.1	88.8	+6.5
Average	a) Rice diet	64.1 ±0.4	74.2 ±0.4	138.2 ±0.5	16.3 ±0.8	14.3 ±0.6	16.9 ±0.7	121.9 ±1.7	88.1 ±1.1	+5.7 ±0.7
	b) General mixed diet	10.1 ±0.3	86.4 ±0.3	96.5 ±0.6	15.9 ±1.0	10.5 ±0.7	13.1 ±0.7	80.6 ±1.4	83.4 ±1.1	+2.3 ±0.3
	c) High animal protein diet	68.8 ±0.0	66.6 ±0.1	135.4 ±0.2	17.8 ±1.6	14.8 ±0.6	17.6 ±0.8	117.6 ±1.7	86.6 ±1.1	+4.0 ±0.8

된 양은 대부분 全部 摄食 하였음으로 残字量은 別로 없었으나 어떤 境遇 生기는 残字量은 따로 秤量한 後 給與量에서 減하여 實際 摄養量을 求하고 實際 摄取量과 残存量을 調理하기 前의 原材料量으로 換算하여 原材料로서의 給與量과 實際 摄養量 및 残存量을 算出하였다. 따라서 各營養素의 摄養量은 原材料에 對한 食品分析表에 依하여 算出하였다. 食品中 各營養素의 含有量을 直接 分析한지 않고 食品分析表에 依하여 算出하였음을 引用한 分析表가 한 試料에 對하여 여러번 反復分析한 信頼性 있는

分析表라고 일기 때문이다.

E. 各營養素의 吸收率 測定

蛋白質, 脂肪, 炭水化物, Ca, P, V-B₁ 및 V-B₂ 等의 吸收量은 摄食한 營養素量에서糞中으로排泄된 營養素量을 減한 值로 表示하였고 吸收率은 $\frac{\text{營養素의吸收量}}{\text{攝食한營養素量}} \times 100$ 的 式²⁹에 依하여 算出하였다.

吸收된 热量은 摄食한 食品 中 含有된 热量에서

糞中으로排泄된未吸收成分中에含有된熱量을減하여表示하였고熱量利用率은
 $\frac{\text{吸收된 热量}}{\text{攝食한 食餌中 热量}} \times 100$ 의式에依하여算出하였다

F. 分析方法

糞과尿中窒素는 Kjeldahl法³⁰에依하여定量하였고糞中窒素량에6.25倍하여糞中으로排泄된蛋白質量으로換算하였고糞中の脂肪은 Saxon³¹法水分은乾燥法²²灰分은灰化法³³에依하여各各定量하였으며糖質은排泄된糞重量에서蛋白質,脂肪,水分 및灰分量을減하여그殘量을糖質으로하였고Cholesterol은Kingsley³⁴으로定量하였다한편Ca은E.D.T.A法³⁵,P는Fiske와SubbaRow法³⁶V-B₁은thiochrome螢光法³⁷그리고V-B₂는lumiflavin法³⁸에依하여各各定量하였다.

III. 實驗成績

A. 蛋白質吸收率

各食餌別蛋白質의排泄量,吸收量,및吸收率을測定한成績은Table 4와같다.

1. 白飯食給與期間中蛋白質의吸收率

白飯食給與期間에있어서1日蛋白質攝食量을各對象者별로이면對象者1은動物性蛋白質을62.1g植物性蛋白質을72.1g攝食하여總134.2g을攝食하였고對象者2는各各54.6g과74.8g으로總139.4g을攝食하였으며對象者3은各各63.8g및73.9g으로總137.7g,對象者4,5,6은攝食量이모두똑같이64.6g및74.8g으로總139.4g을攝食하였다.各對象者별蛋白質의總攝食量은134.2g~139.4g으로別로큰差가없었다.

한편1日糞中蛋白質排泄量은13.6g~22.2g이었고尿中에는窒素가12.1g~16.1g排泄되어總窒素排泄量은14.4~18.3g이었다.따라서各對象者の蛋白質吸收量은115.5g~125.8g이었고吸收率은83.8%~90.2%이었으며窒素平衡은+4.0g~7.9g으로서陽性를나타내었다.

2. 一般混合食給與期間中蛋白質·吸收率

一般混合食給與期間에있어서1日蛋白質攝食量은各對象者가動物性蛋白質을8.5g~10.5g植物性蛋白質을84.9g~86.9g攝食하여總蛋白質攝食量은93.4g~97.4g이었다.한편蛋白質排泄量은對象者에있어서糞中에13.1g~18.6g이었고尿中에는窒素가8.8g~11.1g이排泄되어總窒素排泄量은11.6g~13.3g이었다.따라서各對象者の蛋白質

吸收量은74.8g~84.0g이었고蛋白質吸收率은80.0%~86.5%이었으며窒素平衡은+2.2g~+3.9g으로陽性을보였다.

3. 高動物性蛋白質食給與期間中蛋白質의吸收率

高動物性蛋白質食給與期間에있어서1日蛋白質攝食量은各對象者모두動物性蛋白質을68.6g,植物性蛋白質을66.0g~66.8g攝食하여總攝食量은134.8g~135.6g이었다.한편蛋白質排泄量은各對象者에있어서糞中에12.5g~22.1g이었고尿中에는窒素가12.7g~16.1g이排泄되어總窒素排泄量은15.1g~19.3g이었다.따라서各對象者の蛋白質吸收量은112.7g~123.1g이었고蛋白質吸收率은83.6%~90.7%이었으며窒素平衡은+2.3~7.3g의陽性을보였다.

4. 食餌別蛋白質의平均吸收率

各食餌별로全對象者の平均蛋白質의攝食量,吸收量및吸收率을測定한成績은Table 4에서보는바와같다.

即白飯食給與期間에있어서全對象者の1日平均蛋白質의攝食量은動物性蛋白質을64.1±0.4g植物性蛋白質74.2±0.4g攝食하여總攝食量이138.2±0.5g이었고1日平均蛋白質排泄量은糞中에16.3±0.8g이었고尿中에는窒素排泄量은14.3±0.6g으로總窒素排泄量은16.9±0.7g이었고1日平均蛋白質吸收量은121.9±1.7g이었다.따라서平均吸收率은88.1±1.1%이었고窒素平衡은+5.7±0.7g의陽性을보였다.

一般混合食給與期間에있어서1日平均蛋白質의攝食量은動物性蛋白質을10.1±0.3g,植物性蛋白質을86.4±0.3g攝食하여總攝食量이96.5±0.6g이었고1日平均蛋白質排泄量은糞中에15.9±1.0g이었고尿中에는窒素가10.5±0.7g排泄되어總窒素排泄量이13.1±0.7g이었고1日平均蛋白質吸收量은80.6±1.4g이었다.따라서平均吸收率은83.4±1.1%이었고窒素平衡은+2.3±0.3g의陽性이었다.

한편高動物性蛋白質食給與期間에있어서1日平均蛋白質攝食量은動物性蛋白質을68.8±0.0g,植物性蛋白質을66.6±0.1g攝食하여總攝食量이135.4±0.2g이었고1日平均蛋白質排泄量은糞中에17.8±1.6g이었고尿中에는窒素排泄量은14.8±0.6g으로總窒素排泄量이17.6±0.8g이었고1日平均蛋白質吸收量은117.6±1.7g이었다.그리고平均吸收率은86.8±1.1%이었고따라서窒素平衡은

+4.0±0.8g의 양성이었다.

B. 脂肪吸收率

各食餌別 脂肪의 摄食量, 排泄量, 吸收量 및 吸收率 그리고 cholesterol 排泄量 等을 測定한 成績은 Table 5와 같다.

1. 白飯食 紿與期間中 脂肪의 吸收率

白飯食 紿與期間에 있어서 1日 脂肪攝食量은 各對象者 모두 動物性 脂肪을 11.3g, 植物性 脂肪을 12.7g~14.0g 摄食하여 總脂肪攝食量은 24.0g~25.3g이었다. 한편糞中 脂肪 排泄量은 5.5g~8.8g 이었고 cholesterol 排泄量은 1.5g~2.3g 이었다. 따라서 脂肪吸收量은 15.2g~19.8g 이었고 吸收率은 63.3%~78.2%이었다.

2. 一般混合食 紿與期間中 脂肪의 吸收率

一般混合食 紿與期間에 있어서 1日 脂肪攝食量은 各對象者 動物性 脂肪을 6.1g~7.1g, 植物性 脂肪을 31.6g~33.1g 摄食하여 總脂肪攝食量은 37.7g~40.2g 이었다. 한편糞中 脂肪 排泄量은 3.6g~7.2g 이었다 cholesterol 排泄量은 1.7g~2.3g 이었다. 따라서 脂肪吸收量은 30.5g~36.6g 이었고 吸收率은 80.9%~91.0%이었다.

3. 高動物性蛋白質食 紿與期間中 脂肪의 吸收率

高動物性蛋白質食 紿與期間에 있어서 1日 脂肪攝食量은 各對象者 모두 動物性 脂肪을 18.0g, 植物性 脂肪을 14.2g~14.5g 摄食하여 總脂肪攝食量은 32.2g~32.5g 이었다. 한편糞中 脂肪 排泄量은 4.0

Table 5:

Fat absorption rate.

Sub- ject No	Diet	Fat ingested			Excretion in feces		Fat absorbed (g)	Absorp- tion rate(%)
		Animal source	Vegetable source	Total	Fat(g)	Total Choles- terol (g)		
1	a) Rice diet	11.3	12.7	24.0	8.8	1.9	15.2	63.3
	b) General mixed diet	6.1	31.6	37.7	7.2	1.8	30.5	80.9
	c) High animal protein diet	18.0	14.5	32.5	6.2	2.0	26.3	80.9
2	a) Rice diet	11.3	11.3	14.5	25.3	8.2	1.7	67.5
	b) General mixed diet	7.1	33.1	40.2	5.1	1.7	35.1	87.3
	c) High animal protein diet	18.0	14.5	32.5	4.7	1.8	27.8	85.5
3	a) Rice diet	11.3	13.9	25.1	8.4	2.3	16.7	66.5
	b) General mixed diet	7.1	32.6	39.7	4.6	2.0	35.1	88.4
	c) High animal protein diet	18.0	14.2	32.2	7.8	2.6	24.4	75.7
4	a) Rice diet	11.3	14.0	25.3	6.1	1.6	19.2	75.8
	b) General mixed diet	7.1	33.1	40.2	5.9	2.3	34.3	85.3
	c) High animal protein diet	18.0	14.5	32.5	7.1	2.7	25.4	78.1
5	a) Rice diet	11.3	14.0	25.3	5.5	2.3	19.8	78.2
	b) General mixed diet	7.1	33.1	40.2	3.6	2.3	36.6	91.0
	c) High animal protein diet	18.0	14.4	32.4	4.3	2.0	28.1	86.7
6.	a) Rice diet	11.3	14.0	25.3	6.0	1.9	19.3	76.2
	b) General mixed diet	7.1	33.0	40.1	5.8	2.2	34.3	85.5
	c) High animal protein diet	18.0	14.3	32.3	4.0	1.5	28.3	87.6
Average	a) Rice diet	11.3±0.0	13.6±0.2	24.9±0.2	7.2±0.6	1.9±9.1	17.7±0.7	71.3±2.4
	b) General mixed diet	6.9±0.2	32.8±0.3	39.7±0.4	5.4±0.5	2.0±0.1	34.3±0.8	86.4±1.5
	c) High animal protein diet	18.0±0.0	14.4±0.1	32.4±0.1	5.7±0.6	2.1±0.2	26.7±0.6	82.4±2.0

$g \sim 7.8g$ 이었고 cholesterol 排泄量은 $1.5g \sim 2.7g$ 이었다. 따라서 脂肪 吸收量은 $24.4g \sim 28.3g$ 이었고 吸收率은 $75.7\% \sim 87.6\%$ 이었다.

4. 各 食餌別 脂肪의 平均 吸收率

各 食餌別로 全對象者の 平均 脂肪의 摄食量, 粪中 排泄量, 吸收量 및 吸收率 그리고 粪中 cholesterol 排泄量을 測定한 成績은 Table 5와 같다.

即 白飯食 紿與期間에 있어서 全對象者の 1日 平均 脂肪의 摄食量은 動物性 脂肪을 $11.3 \pm 0.0g$ 植物性 脂肪을 $13.6 \pm 0.2g$ 摄食하여 總攝食量이 $24.9 \pm 0.2g$ 이었고 1日 平均 脂肪 排泄量은 $7.2 \pm 0.6g$, cholesterol 排泄量은 $1.9 \pm 0.1g$ 이었으며 脂肪 吸收量은 $17.7 \pm 0.7g$ 이었다. 따라서 脂肪 吸收率은 $71.3 \pm 2.4\%$ 이었다.

一般混合食 紿與期間에 있어서 1日 平均 脂肪의 摄食量은 動物性 脂肪을 $6.9 \pm 0.2g$, 植物性 脂肪을 $32.8 \pm 0.3g$ 摄食하여 總攝食量이 $39.7 \pm 0.4g$ 되었고 1日 平均 粪中 脂肪 排泄量은 $5.4 \pm 0.5g$, cholesterol 排泄量은 $2.0 \pm 0.1g$ 이었으며 脂肪 吸收量은

$34.3 \pm 0.8g$ 이었다. 따라서 脂肪 吸收率은 $86.4 \pm 1.5\%$ 이었다.

한편 高動物性蛋白質食 紿與期間에 있어서 1日 平均 脂肪攝食量은 動物性 脂肪을 $18.0 \pm 0.0g$, 植物性 脂肪을 $14.4 \pm 0.1g$ 摄食하여 總攝食量이 $32.4 \pm 0.1g$ 이었고 1日 平均 粪中 脂肪排泄量은 $5.7 \pm 0.6g$, cholesterol 排泄量은 $2.1 \pm 0.2g$ 이었으며 脂肪 吸收量은 $26.7 \pm 0.6g$ 이었다. 따라서 脂肪 吸收率은 $82.4 \pm 2.0\%$ 이었다.

C. 糖質吸收率

各 食餌別 糖質의 摄食量, 排泄量, 吸收量 및 吸收率測定한 成績은 Table 6와 같다.

1.

白飯食 紿與期間에 있어서 1日 糖質의 摄食量은 各 對象者が $641.1g \sim 643.9g$ 이었고 粪中 排泄量은 $10.4g \sim 40.5g$ 이었다. 따라서 糖質의 吸收量은 $602.4g \sim 633.5g$ 이었고 吸收率은 $73.7\% \sim 98.3\%$ 이었다.

2. 一般混合食 紿與期間中 糖質의 吸收率

Table 6: Carbohydrate absorption

Subject No.	Diet	Carbohydrate ingested (g)	Carbohydrate excreted in feces (g)	Carbohydrate absorbed (g)	Absorption rate (%)
1	a) Rice diet	641.1	10.5	630.6	98.3
	b) General mixed diet	614.1	17.0	597.1	97.2
	c) High animal protein diet	603.9	7.1	596.8	98.8
2	a) Rice diet	643.9	10.4	633.5	98.3
	b) General mixed diet	619.5	3.0	616.5	99.0
	c) High animal protein diet	603.9	62.1	541.8	89.7
3	a) Rice diet	642.9	40.5	602.4	93.7
	b) General mixed diet	615.3	39.2	576.1	93.6
	c) High animal protein diet	603.4	—	—	—
4	a) Rice diet	643.9	13.9	630.0	97.8
	b) General mixed diet	620.2	15.9	604.3	97.4
	c) High animal protein diet	603.9	—	—	—
5	a) Rice diet	643.9	16.6	627.3	97.4
	b) General mixed diet	620.7	20.6	600.1	96.6
	c) High animal protein diet	603.8	27.6	576.2	95.4
6	a) Rice diet	643.9	15.0	628.9	97.6
	b) General mixed diet	619.2	11.6	607.6	98.1
	c) High animal protein diet	603.8	25.4	578.3	95.8
Average	a) Rice diet	642.6 ± 0.6	17.8 ± 4.6	624.8 ± 6.2	97.2 ± 1.7
	b) General mixed diet	618.1 ± 1.1	17.9 ± 4.9	600.2 ± 5.5	97.0 ± 1.3
	c) High animal protein diet	603.8 ± 0.1	30.5 ± 7.0	573.3 ± 7.0	94.7 ± 1.3

一般合食 紿與期間에 있어서 1일 糖質의 摄食量은 各對象者が $614.1g \sim 620.7g$ 이었고糞中排泄量은 $3.0g \sim 39.2g$ 이었다. 따라서 糖質의 吸收量은 $576.1g \sim 616.5g$ 이었고吸收率은 $93.6\% \sim 98.1\%$ 이었다.

3. 高動物性蛋白質食 紿與期間中 糖質의 吸收率

高動物性蛋白質食 紿與期間에 있어서 1일 糖質의 摄食量은 各對象者が $603.4g \sim 603.9g$ 이었고糞中排泄量은 $7.1g \sim 62.1g$ 이었다. 따라서 糖質의 吸收量은 $541.8g \sim 596.8g$ 이었다.

4. 各食餌別 糖質의 平均 吸收率

各食餌別로 全對象者の 平均 糖質의 摄食量, 糞中排泄量, 및吸收率을 測定한 成績은 Table 5와 같다.

即 白飯食 紿與期間에 있어서 全對象者の 1일 平均 糖質의 摄食量은 $642.9 \pm 0.6g$ 이었고 糞中排泄量은 $17.8 \pm 4.6g$ 이었다. 따라서 糖質吸收量은 624.8 ± 6.2 으로吸收率은 $97.2 \pm 1.7\%$ 이었다.

Table 7:

Calory utilization rate

Subject No	Diet	Calory in diet ingested (Cal)	Calory nonabsorbed (Cal)	Calory utilized (Cal)	Calory utilization (%)
1	a) Rice diet	3168	191	2977	93.9
	b) General mixed diet	3118	437	2681	85.9
	c) High animal protein diet	3198	168	3030	947
2	a) Rice diet	3209	170	3,039	94.7
	b) General mixed diet	3152	110	2895	91.8
	c) High animal protein diet	3198	340	2858	89.3
3	a) Rice diet	3198	328	2870	89.7
	b) General mixed diet	3213	257	2866	91.7
	c) High animal protein diet	3191	—	—	—
4	a) Rice diet	3210	171	3039	94.9
	b) General mixed diet	3152	185	2967	94.1
	c) High animal protein diet	3191	—	—	—
5	a) Rice diet	3210	177	3033	94.4
	b) General mixed diet	3157	168	2989	94.6
	c) High animal protein diet	3197	2989	94.6	95.9
6	a) Rice diet	3210	170	3040	94.7
	b) General mixed diet	3149	168	2981	94.6
	c) High animal protein diet	3197	184	3013	94.2
Average	a) Rice diet	3200 ± 7	200 ± 26	3000 ± 28	93.7 ± 0.5
	b) General mixed diet	3142 ± 7	221 ± 34	2921 ± 47	92.9 ± 0.7
	c) High animal protein diet	3195 ± 4	205 ± 15	2990 ± 46	93.5 ± 0.7

一般混合食 紿與期間에 있어서 1일 平均 糖質의 摄食量은 $618.1 \pm 1.1g$ 이었고 糞中排泄量은 $17.9 \pm 4.9g$ 이었다. 따라서 糖質吸收量은 $600.2 \pm 3.5g$ 이었고吸收率은 $97.00 \pm 1.3\%$ 이었다.

한편 高動物性蛋白質食 紿與期間에 있어서 1일 平均 糖質의 摄食量은 $603.8 \pm 0.1g$ 이었고 糞中排泄量은 $30.5 \pm 7.0g$ 이었다. 따라서 糖質吸收量은 $573.3 \pm 7.0g$ 이었고吸收率은 $94.7 \pm 13\%$ 이었다.

D. 热量 利用率

各食餌別 摄取热量 및 热量의 利用率을 測定한 成績은 Table 7와 같다.

1. 白飯食 紿與期間中 热量의 利用率

白飯食 紿與期間에 있어서 1일 摄取热量은 各對象者が $3168 \text{ Cal} \sim 3210 \text{ Cal}$ 이었고 그 中利用된 热量은 $2870 \text{ Cal} \sim 3040 \text{ Cal}$ 이었으며 热量利用率은 $89.7\% \sim 94.9\%$ 이었다.

2. 一般混合食 紿與期間中 热量의 利用率

一般混合食 紿與期間에 있어서 1일 摄取热量은

各對象者가 3118 Cal~3157 Cal 이었고 그 중 利用된 热量은 2681 Cal~2989 Cal 이었으며 热量利用率은 85.9%~94.6% 이었다.

3. 高動物性蛋白質食 紿與期間中 热量의 利用率

高動物性蛋白質食 紿與期間中에 있어서 1日 摄取热量은 각對象者が 3191 Cal~3198 Cal 이었고 그 中 利用된 热量은 2858 Cal~3067 Cal 이었으며 热量 利用率은 89.3%~95.9% 이었다.

4. 各食餉別 热量의 平均利用率

各食餉別로 全對象者の 1日 平均 热量의 利用率을

Table 8:

Calcium absorbtion rate

Subject No	Diet	Ca ingested (mg)	Ca excretion (mg)			Ca absorbed (mg)	Absorption rate (%)
			In feces	In urine	Total		
1	a) Rice diet	852.4	572.1	78.1	650.2	280.3	32.7
	b) General mixed diet	853.1	497.5	71.1	568.6	355.6	41.7
	c) High animal protein diet	626.0	427.1	84.0	511.1	198.9	31.8
2	a) Rice diet	898.9	641.2	36.2	677.4	257.7	28.6
	b) General mixed diet	875.3	472.3	57.0	529.3	403.0	48.3
	c) High animal protein diet	626.0	401.2	51.0	452.2	224.8	35.9
3	a) Rice diet	884.5	686.2	51.3	736.5	198.3	22.4
	b) General mixed diet	840.5	598.1	88.0	686.1	242.4	28.9
	c) High animal protein diet	620.0	460.0	99.0	559.0	160.0	26.5
4	a) Rice diet	899.3	355.1	125.1	480.2	544.2	60.5
	b) General mixed diet	881.9	618.2	113.0	731.2	263.7	29.9
	c) High animal protein diet	626.0	483.0	121.0	604.0	143.0	20.2
5	a) Rice diet	898.9	430.3	111.1	541.4	468.6	52.1
	b) General mixed diet	886.4	543.1	129.0	672.1	343.3	38.7
	c) High animal protein diet	625.0	459.14	111.81	577.2	165.9	26.5
6	a) Rice diet	898.7	420.5	91.2	511.7	478.2	53.3
	b) General mixed diet	871.3	622.2	62.0	684.2	249.1	28.6
	c) High animal protein diet	620.0	470.1	90.0	560.1	149.9	24.9
Average	a) Rice diet	888.8±7.6	517.6±49.9	82.2±12.8	599.6±41.9	371.2±58.2	41.6±5.4
	b) General mixed diet	868.1±7.5	558.5±29.5	86.7±11.8	645.2±31.6	309.5±27.3	36.0±3.2
	c) High animal protein diet	624.0±0.9	450.1±12.4	93.9±10.5	543.9±2.4	173.9±7.5	27.7±2.1

보면 白飯食 紿與期間에는 1日 平均 摄取热量은 3200 ±7 Cal 이었고 그 中 利用된 热量은 3000±28 Cal 이었으며 热量利用率은 93.7±0.5% 이었다.

一般混合食給食 期間에 있어서 1日 平均 摄取热量은 3142±7 Cal 이었고 그 中 利用된 热量은 2921±47 Cal 이었으며 热量 利用率은 92.9±0.% 이었다.

한편 高動物性蛋白質食 紿與期間中 1日 平均 摄取热量은 3195±4 Cal 이었고 그 中 利用된 热量은 2990±46 Cal 이었으며 热量 利用率은 93.5±0.7% 이었다.

E. Calcium 吸收率

各食餉別 Ca의 吸收量, 排泄量 및 吸收率을 測定

한 成績은 Table 8 과 같다.

1. 白飯食給與期間中 Ca 吸收率

白飯食 紿與期間中에 있어서 1日 Ca 摄食量은 各對象者別로 852.4mg~899.3mg 範圍로서 平均 888.8 ± 7.6 mg 이었다. 따라서 各對象者別 食餌性 Ca 的 摄食量은 別差 없이 비슷하였다 한편 1日 粪中 Ca 排泄量은 各對象者別로 355.1mg~686.2mg 範圍로서 平均 517.6 ± 49.9 mg 이었고 24時間 尿中 Ca 排泄量은 6.2mg~125.1mg 範圍로서 平均 82.2 ± 12.8 mg 이었다. 따라서 Ca 的 總排泄量은 480.2mg~736.5

mg 範圍로 平均 599.6 ± 41.9 mg 이었다. 그리고 各對象者別 Ca 吸收量은 198.3mg~544.2mg 範圍로서 平均吸收量은 371.2 ± 58.2 mg 이었고 Ca 吸收率은 22.4%~60.5% 範圍로서 平均 $41.6 \pm 5.4\%$ 이었다. (Table 8 a 參照).

2. 一般混合食 紿與期間中 Ca 吸收率

一般混合食 紿與期間에 있어서 1日 Ca 摄食量은 各對象者別로 40.5mg~886.4mg 範圍로서 平均 868.1 ± 7.5 mg 이었다. 따라서 一般混合食 紿食期間에 있어서도 白食飯食給食時와 같이 各對象者別 各食

Table. 9: Phosphorous absorption rate

Sub- ject No.	Diet	P ingested (mg)	P excretion(mg)			P absorbed (mg)	Absorption rate(%)
			In feces(mg)	In urine(mg)	Total(mg)		
1	a) Rice diet	2322.2	1282.5	504.0	1786.5	1019.7	43.9
	b) General mixed diet	2129.9	1004.0	352.0	1356.0	1125.9	57.5
	c) High animal protein diet	1998.9	796.0	330.0	1126.0	1202.9	60.1
2	a) Rice diet	2369.2	1146.0	1164.0	2310.0	1223.2	40.8
	b) General mixed diet	2195.1	884.0	558.0	1442.0	1311.1	59.7
	c) High animal protein diet	1998.9	946.0	446.0	1392.0	1052.0	52.7
3	a) Rice diet	2350.0	1489.5	895.5	2385.0	860.5	36.6
	b) General mixed diet	2156.5	1002.0	1176.0	2178.0	1154.5	53.5
	c) High animal protein diet	1990.9	1084.0	296.0	1380.0	906.9	45.7
4	a) Rice diet	2369.2	682.5	1122.0	1804.5	1686.7	71.1
	b) General mixed diet	2198.0	1274.0	598.0	1872.0	924.0	42.0
	c) High animal protein diet	1998.9	1386.0	556.0	1942.0	612.9	30.6
5	a) Rice diet	2369.2	1014.0	993.0	2007.0	1355.2	57.2
	b) General mixed diet	2200.2	742.0	390.0	1132.0	1458.2	66.2
	c) High animal protein diet	1990.9	790.0	318.0	1108.0	1200.9	60.4
6	a) Rice diet	2369.2	976.5	117.5	2094.0	1392.7	58.7
	b) General mixed diet	2181.5	928.0	468.0	1396.0	1253.5	57.4
	c) High animal protein diet	1988.9	708.0	300.0	1008.0	1280.9	64.4
Average	a) Rice diet	2358.0 ± 7.8	1098.5 ± 112.9	966.0 ± 100.9	1064.5 ± 101.1	1256.3 ± 133.6	51.4 ± 5.1
	b) General mixed diet	2176.9 ± 11.4	972.0 ± 22.8	590.0 ± 12.3	1562.00 ± 157.5	1204.6 ± 74.2	56.0 ± 3.3
	c) High animal protein diet	1994.6 ± 1.0	952.0 ± 103.2	374.0 ± 91.1	1326.0 ± 138.4	1047.9 ± 124.7	52.3 ± 8.4

1日糞中Ca排泄量은各對象者별로 472.3mg~622.2mg範圍로平均 558.5±29.5mg이었고 24時間尿中Ca排泄量은 57.0mg~129.0mg範圍로서平均 86.7±11.8mg이었다. 따라서總Ca排泄量은 529.3~731.2mg範圍로平均 645.2~31.9mg이었다. 그리고各對象者별 Ca吸收量은 249.1mg~403.0mg範圍로서平均 309.5mg~27.3mg이었으며 Ca吸收率은 28.6%~48.3%範圍로서平均 36.0±3.2%이었다(Table 8 b)参照).

3. 高動物性蛋白質食給與期間中 Ca의吸收率

高動物性蛋白質給與期間에 있어서 1日Ca攝食量은各對象者별로 6,200~6,260mg範圍로서平均 624.0±0.9mg이었다. 따라서白飯食,一般混合食給與時에比하여食餌性 Ca의攝食量이 적었다.

한편 1日糞中Ca의排泄量은各對象者별로 401.2mg~483.0mg範圍로서平均 450.1~12.4mg이었고 24時間尿中Ca排泄量은 51.0mg~121.0mg範圍로서平均 93.5~10.5mg이었다. 따라서Ca의總排泄量은 452.2mg~604.0mg範圍로서平均 543.92.4mg이었다. 그리고各對象者별 Ca吸收量은

Table 10: Thiamine absorption rate

Sub- ject No	Diet	V-B ₁ inges- ted (mg)	V-B ₁ excretion			V-B ₁ absorbed (mg)	Absorption rate (%)
			In feces (mg)	In urine (mg)	Total (mg)		
1	a) Rice diet	1.54	1.02	0.67	1.69	0.52	33.7
	b) General mixed diet	1.72	0.70	1.20	1.90	1.02	59.3
	c) High animal protein diet	1.47	1.02	0.91	1.93	0.45	30.6
2	a) Rice diet	1.59	1.29	0.48	1.77	0.30	18.8
	b) General mixed diet	1.77	1.21	0.99	2.20	0.56	31.6
	c) High animal protein diet	1.47	1.31	0.76	2.07	0.16	10.8
3	a) Rice diet	1.58	1.36	0.78	2.14	0.22	13.9
	b) General mixed diet	1.74	1.01	0.83	1.84	0.73	41.9
	c) High animal protein diet	1.40	1.00	0.52	1.52	0.40	31.9
4	a) Rice diet	1.59	1.06	0.49	1.55	0.53	33.3
	b) General mixed diet	1.76	0.96	0.86	1.82	0.80	45.4
	c) High animal protein diet	1.47	0.85	0.83	1.62	0.61	42.1
5	a) Rice diet	1.59	1.10	0.64	1.74	0.49	30.8
	b) General mixed diet	1.77	1.01	0.74	1.75	0.76	42.9
	c) High animal protein diet	1.37	1.12	0.48	1.60	0.25	23.8
6	a) Rice diet	1.59	1.07	0.50	1.57	0.52	32.7
	b) General mixed diet	1.75	1.12	0.45	1.57	0.63	36.0
	c) High animal protein diet	1.41	0.91	0.70	1.61	0.50	38.0
Average	a) Rice diet	1.58±0.03	1.15±0.06	0.59±0.05	1.74±0.08	0.43±0.02	27.2±3.5
	b) General mixed diet	1.75±0.01	1.01±0.02	0.85±0.11	1.86±0.08	0.74±0.02	42.9±3.88
	c) High animal protein diet	1.43±0.2	1.03±0.07	0.70±0.07	1.73±0.08	0.40±0.06	29.5±4.94

143. mg~224. 8mg範圍로 平均 173.9 ± 7.5 mg 이었으며 Ca 吸收率은 20.2%~35.9%範圍로 平均 27.7 ± 2.1 %이었다(Table 8 c) 參照).

F. Phosphorus 吸收率

各食餌別 P의 吸收量, 排泄量 및 吸收率을 測定한 成績은 Table 9과 같다.

飼性 Ca의 摄食量은 別差없이 비슷하였다. 한편 1

1. 白飯食 紿與期間中 phosphorus 吸收率

白飯食給與期間에 있어서 1일 P의 摄食量은 各對象者別로 2322.2mg±2399.2mg範圍로서 平均 2358.0 ± 7.8 mg 이었다. 한편 1日糞中 P 排泄量은 各對象者別로 682.5mg±1486.5mg範圍로서 平均 1098.5 ± 112.9 mg 이었고 24時間 尿中 排泄量은 504.0mg±1164.0mg範圍로 平均 966.0 ± 100.9 mg 이었다. 따라서 P의 總排泄量은 1786.5mg±2385.0mg範圍로 平均 2064.5 ± 101.1 mg 이었다. 그리고 各對象者別 吸收量은 860.5mg~1686.7mg範圍로 平均 1256.3 ± 133.6 mg 이었으며 P吸收率은 36.6%~71.1%範圍로 平均 51.4 ± 5.1 %이었다(Table 9 a) 參照).

2. 一般混合食 紿與期間中 Phosphorus 吸收率

一般混合食 紿與期間에 있어서 1일 P 摄食量은 各對象者別로 2129.9mg~2200.2mg範圍로서 平均 2176.9 ± 11.4 mg 이었다.

한편 1日糞中 P 排泄量은 各對象者別로 742.0mg~1274.0mg範圍로서 平均 972.0 ± 22.8 mg 이었고 24時間 尿中 P 排泄量은 352.0mg~1176.0mg範圍로서 平均 590.0 ± 12.3 mg 이었다. 따라서 P의 總排泄量은 1132.0mg~2178.0mg範圍로 平均 1562.0 ± 157.5 mg 이었다. 그리고 各對象者別 P吸收量은 924.6mg±1458.2mg範圍로 平均 1204.6 ± 74.2 mg 이었으며 P吸收率은 42.0%~66.2%範圍로 平均 56.0 ± 3.3 %이었다.(Table 9 b) 參照)

3. 高動物性 蛋白質食 紿與期間中 Phosphorus 吸收率

高動物性 蛋白質食 紿與期間에 있어서 1일 P 摄食量은 各對象者別로 1988.9mg~1988.9mg範圍로 平均 1994.6 ± 1.0 mg 이었다. 한편 1日糞中 P 排泄量은 各對象者別로 708mg~1386mg範圍로서 平均 952.0 ± 103.2 mg 이었고 24時間 尿中 P 排泄量은 296.0mg~446.0mg範圍로서 平均 374.0 ± 91.1 mg 이었다. 따라서 P의 總排泄量은 1008.0mg~1942.0

mg範圍로 平均 1326.0 ± 138.4 mg 이었다. 그리고 各對象者別 P吸收量은 612.9mg~1280.9mg範圍로서 平均 1042.9 ± 124.7 mg 이었으며 P吸收率은 30.6~64.4%範圍로 平均 52.3 ± 8.4 %이었다. (Table 9 c) 參照)

G. Thiamine 吸收率

各食餌別 V-B₁의 吸收量, 排泄量 및 吸收率을 測定한 成績은 Table 10와 같다.

1. 白飯食 紿與期間中 thiamine 吸收率

白飯食 紿與期間에 있어서 1일 V-B₁의 摄取量은 各對象者別로 1.54mg~1.59mg範圍로서 平均 1.58 ± 0.03 mg 이었다. 한편 1日糞中 V-B₁ 排泄量은 1.02mg~1.36mg範圍로서 平均 1.15 ± 0.06 mg 이었고 24時間 尿中 V-B₁ 排泄量은 0.48mg~0.78mg範圍로서 平均 0.59 ± 0.05 mg 이었다. 따라서 V-B₁의 總排泄量은 1.55mg~2.14mg範圍로서 平均 1.74 ± 0.08 mg 이었다. 그리고 各對象者別 V-B₁吸收量은 0.22mg~0.53mg範圍로서 平均 0.43 ± 0.02 mg 이었으며 V-B₁吸收率은 13.9%~33.7%範圍로 平均 27.2 ± 3.5 %이었다(Table 10 a) 參照).

2. 一般混合食 紿與期間中 thiamine 吸收率

一般混合食 紿與期間에 있어서 1일 V-B₁의 摄食量은 各對象者別로 1.72mg~1.77mg範圍로서 平均 1.75 ± 0.01 mg 이었다.

한편 1日糞中 V-B₁ 排泄量은 0.70mg~1.21mg範圍로 平均 1.01 ± 0.02 mg 이었고 24時間 尿中 V-B₁ 排泄量은 0.45mg~1.20mg範圍로서 平均 0.85 ± 0.11 mg 이었다. 따라서 V-B₁의 總排泄量은 1.57±2.20mg範圍로서 平均 1.86 ± 0.08 mg 이었다. 그리고 各對象者別 V-B₁吸收量은 0.56mg~1.02mg範圍로 平均 0.74 ± 0.02 mg 이었으며 V-B₁吸收率은 31.6%~59.3%範圍로 平均 42.9 ± 3.8 %이었다. (Table 10 b) 參照).

3. 高動物性 蛋白質食 紿與期間中 thiamine 吸收率

高動物性 蛋白質食 紿與期間에 있어서 V-B₁의 摄食量은 各對象者別 1.37mg~1.47mg範圍; 平均 1.43 ± 0.2 mg 이었다.

한편 1日糞中 V-B₁ 排泄量은 0.85mg~1.31mg範圍로서 平均 1.03 ± 0.07 mg 이었고 24時間 尿中 V-B₁ 排泄量은 0.48mg~0.91mg範圍로 平均 0.70 ± 0.07 mg 이었다.

따라서 V-B₁ 總排泄量은 1.52mg~2.07mg範圍로

서 平均 1.73 ± 0.08 mg 이 있다. 그리고 各對象者別 VB₁ 吸收量은 $0.16mg \pm 0.50$ mg 範圍로서 平均 $0.40 \sim 0.06$ mg 範圍있고 V-B₁ 吸收率은 $10.8\% \sim 42.1\%$ 範圍로 平均 $29.5 \sim 4.9\%$ 이 있다 (Table 10 c) 參照)

H. Riboflavin 吸收率

各 食餚別 V-B₂의 吸收量, 排泄量 및 吸收率을 測定한 成績은 Table 11과 같다.

1. 白飯食 紿與期間中 riboflavin 的 吸收率

白飯食 紿與期間에 있어서 1日 V-B₂ 摄食量은 各對象者別로 $1.58mg \sim 1.63mg$ 範圍로서 平均 1.62

± 0.01 mg 이 있다. 한편 1日糞中 V-B₂ 排泄量은 $0.9mg \sim 1.76mg$ 範圍로서 平均 1.22 ± 0.15 mg 이 있고 24時間 尿中 V-B₂ 排泄量은 $0.28mg \sim 0.81mg$ 範圍로서 平均 0.49 ± 0.09 mg 이 있다. 따라서 V-B₂의 總排泄量은 $1.23mg \sim 2.38mg$ 範圍로서 平均 1.71 ± 0.717 mg 이 있다. 그리고 各對象者別 V-B₂ 吸收量은 $0.05mg \sim 0.79mg$ 範圍로 平均 0.40 ± 0.02 mg 이 있고 吸收率은 $3.1\% \sim 50.0\%$ | 平均 $30.6 \pm 8.5\%$ 이 있다 (Table 11) 參照.

2. 一般混合食 紿與期間 riboflavin 的 吸收率

Table 11:

Riboflavin absorption rate

Sub- jects No.	Diet	V-B ₂ ingested (mg)	V-B ₂ excretion			V-B ₂ absorbed (mg)	Absorption rate (%)
			In feces (mg)	In urine (mg)	Total (mg)		
1	a) Rice diet	1.58	0.79	0.72	1.51	0.9	50.0
	b) General mixed diet	4.81	1.12	0.33	1.45	0.69	38.1
	c) High animal protein diet	1.51	0.77	0.43	1.20	0.71	49.0
2	a) Rice diet	1.62	1.57	0.81	2.38	0.05	3.1
	b) General mixed diet	1.90	2.07	0.32	2.39	1	1
	c) High animal protein diet	1.51	0.70	0.83	1.53	0.81	53.6
3	a) Rice diet	1.62	1.05	0.35	1.40	0.57	35.1
	b) General mixed diet	1.79	1.60	0.37	1.97	0.19	10.6
	c) High animal protein diet	1.41	0.79	0.70	1.49	0.62	47.6
4	a) Rice diet	1.63	0.90	0.33	1.23	0.73	44.7
	b) General mixed diet	1.89	1.40	0.31	1.71	0.49	25.9
	c) High animal protein diet	1.51	1.04	0.80	1.84	0.47	31.1
5	a) Rice diet	1.63	1.76	0.28	2.04	1	1
	b) General mixed diet	1.90	1.70	0.19	1.89	0.20	10.5
	c) High animal protein diet	1.46	1.01	0.63	1.64	0.45	33.1
6	a) Rice diet	16.3	1.30	0.49	1.79	0.33	20.2
	b) General mixed diet	1.85	0.91	0.17	1.08	0.94	50.8
	c) High animal protein diet	1.47	1.21	0.67	1.88	0.26	19.8
Average	a) Rice diet	1.62 ± 0.01	1.22 ± 0.15	0.49 ± 0.09	1.17 ± 0.17	0.49 ± 0.02	30.6 ± 8.55
	b) General mixed diet	1.85 ± 0.02	1.43 ± 0.16	0.28 ± 0.03	1.71 ± 0.17	0.50 ± 0.12	27.1 ± 7.84
	c) High animal protein diet	1.48 ± 0.20	0.92 ± 0.08	0.67 ± 0.05	1.59 ± 0.11	0.55 ± 0.88	39.3 ± 5.09

一般混合食 紿與期間에 있어서 1일 V-B₂ 摄食量은 各對象者別로 1.79mg~1.90mg範圍로서 平均 $1.85 \pm 0.02\text{mg}$ 이었다. 한편 1일,糞中 V-B₂ 排泄量은 0.91mg~2.07mg範·로 平均 $1.43 \pm 0.16\text{mg}$ 이었고 24時間 尿中 V-B₂ 排泄量은 $0.17\text{mg} \pm 0.37\text{mg}$ 範圍로서 平均 $0.28 \pm 0.03\text{mg}$ 이었다. 따라서 V-B₂ 總排泄量은 1.08mg 範圍로서 平均 $1.17 \pm 0.17\text{mg}$ 이었다. 그리고 各對象者別 V-B₂ 吸收量은 0.19mg範圍로서 平均 $0.50 \pm 0.12\text{mg}$ 이었고 V-B₂ 吸收率은 範圍로 10.5%~50.8% 平均 $27.1 \pm 7.84\%$ 이었다.

3. 高動物性 蛋白質食 紿與期間中 riboflavin 吸收率

高動物性 蛋白質食 紿與期間에 있어서 1일 V-B₂ 摄食量은 各對象者別로 1.41mg~1.51mg範圍로 平均 $1.48 \pm 0.02\text{mg}$ 이었다. 粪中 V-B₂ 排泄量은 0.70mg~1.21mg範圍로서 平均 $0.92 \pm 0.08\text{mg}$ 이었고 24時間 尿中 V-B₂ 排泄量은 0.43mg~0.83mg範圍로서 平均 $0.67 \pm 0.05\text{mg}$ 이었다. 따라서 V-B₂ 總排泄量은 $1.20\text{mg} \pm 1.88\text{mg}$ 範圍로서 平均 $1.59 \pm 0.11\text{mg}$ 이었다. 各對象者別 V-B₂ 吸收量은 0.26mg~0.81mg範圍로서 平均 $0.55 \pm 0.08\text{mg}$ 이었고 吸收率은 19.8%~53.6%로 平均 $39.3 \pm 5.1\%$ 이었다.

IV. 總括 與 考察

食品中 各營養素의 消化吸收率은

$\frac{\text{攝食量} - \text{糞中排泄量}}{\text{攝食量}} \times 100$ 의式²⁹⁾에 依하여 算出되는 것으로 이것은 食品의 種類, 食品의 配合 및 그量調理方法, 摄食者의 健康狀態, 年齡 및 勞動量等의 差異에 依하여 相異함은 周知의 事實이다.

Pratt 등²⁷⁾은 18種의 L-amino acid를 同分子比率 만큼式 混合한 食餌와 egg albumin, casein 및 zein等의 各加水分解產物의 Amino acid組成比대로 만든 amino acid 混合食餌를 각各白鼠에 紿食하였을 때 各食餌中 amino acid의吸收는 egg albumin 加水分解產物中 amino acid組成比대로 混給된 食餌中의 것이 第一 많이吸收되었고 다음 casein 分解產物의組成比 대로 混合한 食餌의 것이었고 zein의組成比 대로, 만든것이 第一 낮았다고, 報告하였다. 同量의蛋白質을 紿食하더라도 그蛋白質中各amino acid含量比에 따라吸收率이相異함을 強調한바 있고 新山等³⁰⁾은 成人男子에 있어서 窒素攝食 level을 約 12g에서 6g으로 低下 시킬 때 窒素

平衡은 摄食熱量이 過剩인 境遇와 消費熱量을 充當한 程度인 境遇에 따라 差異가 生기며 一方 摄食熱量 level이 一定한 때에 蛋白質食餌를 紉食 하느냐 혹은 同量의 amino acid 混合食을 紉食 하느냐에 따라 窒素平衡이 變하였음을 觀察하여 體內에서 窒素源으로서의 利用度에 있어서 蛋白質食餌나 amino acid混合食餌나에 따라 相對的 差가 있음을 報告한바 있다. 또한 Chalupa等¹⁰⁾은 어떤 amino acid制限蛋白質食餌에 亞麻仁油와 綿實油量 添加給食시킴으로서 白鼠와 病아리에 있어서 成長率이 많이增加되었음을 보았고 또 같은 amino acid制限蛋白質食에 여러가지 糖質源即 澱粉, 葡萄糖 혹은 dextrin等을 각各添加給食함에 따라 그蛋白質의 利用率의 差가 顯著하였음을 報告하여 一定한 組成의蛋白質源이라도 어떤 糖質이나 脂質의 添加給食에 따라 큰 影響이 있음을 強調하였다.

한편 廣野等¹¹⁾은 食餌性蛋白質의 質과 脂肪의吸收와의 關係에서 蛋白質源으로서 gelatine, gluten 및 casein食으로白鼠를 飼育하면서 그脂肪의吸收率을 測定한바 脂肪의吸收率은 casein食에서 가장 높았고 gelatine食에서 가장 낮았음을 報告하였다.

이와 같이 體內에서蛋白質의 利用率은 그蛋白質組成이나 含量比에만 關係되는 것이 아니라 脂質의添加나 糖質의添加 및 摄食熱量—level等에 依하여 相異하여짐을 알 수 있고 脂肪의吸收도 함께 摄食되는蛋白質의 質에 따라 相異함을 알 수 있다. 따라서 各營養素의吸收率에 關한 研究는 어떤單一準의 营養素에 對하여 對하여 觀察하는 것보다 實際食習慣대로의 主食과 副食의 混合 紉食하는 狀態下에서 觀察하는 것이 더 効果的이며 實際에 맞는다고 思料된다.

本實驗에서 使用한 食單은 우리나라 一般家庭의食習慣을 土台로 하여 中流 또는 그 以上的食生活의 食單에 對한 食品中各營養素의 消化吸收率을 觀察하였다. 對象者は 19歲~22歲(Table 1 參照)의 같은職場에 勤務하는 外見上健康한 男子를 選定하여 觀察期間中 合宿시키면서 勤務時間以外에는 團體生活을 시키므로서 個人別活動에 依한 代謝差異나個體別差 및 年齡에 依한 差를 最少限으로 制限하였다.

한편 各食餌別 紿與期間 1週日中 처음 4日間은 食餌에 依한 體內代謝의 順應期間으로 하고 나중 3日間에 對하여 觀察하므로서 該當實驗食餌以外의他食餌에 依한 影響을 制限시켰다.

食單에 있어서 白飯食과 高動物蛋白質性食 [Table 3 a) 및 c) 參照]은 中流以上 家庭의 食生活에 準하여 作成한 것으로 白飯食中 副食의 動物性 食品은 主로 生鮮類를 使用하였고 高動物性蛋白質食中 副食의 動物性 食品은 主로 生鮮類를 使用한 것이며 一般混合食은 普通 中流家庭의 食生活에 準하여 作成한 것이다. 그리고 1日 納入食量은 各食餌 모두 約 3,200 cal 內外로 調節하였음은 對象者의 勞動 程度에 基準을 둔것이다. 即 1日 必要量은 主로 勞動程度에 따라 支配되는 것인데 FAO 報告⁴¹⁾에 依하면 男子에 있어서 새끼꼬기, 施肥 製粉等, 中等 程度의 勞動時에는 1日 約 2,900 cal, 耕作 모심기, 秋收等의 重한 勞動時에는 約 3,500 cal 程度를 勸奨하고 있다. 따라서 本實驗에서 對象者들은 煉炭나르기, 煉炭갈기 및 清掃等의 中等程度의 勞動을 하므로 摄食熱量으로서 消費熱量을 充當하는데 適當하리라고 思料된다.

本 實驗 成績中 各食餌中 蛋白質의 總攝食量 [Table 4 參照]에 있어서 白飯食과 高動物性蛋白質食에서는 各各 $138.2 \pm 0.5\text{g}$ 및 $135.4 \pm 0.2\text{g}$ 으로 비슷하였고 一般混合食餌에서는 $96.5 \pm 0.6\text{g}$ 으로 적었음은 本來 納入食餌中 蛋白質含量을 中流家庭과 中流以上家庭의 食生活食單에 依據하여 白飯食은 139.5g 一般混合食은 97.4g 및 高動物性蛋白質食은 136.5g 되도록 만들었기 때문이며 納入食餌中 蛋白質含量과 蛋白質攝食量과 差異가 있음은 食後 殘量을 納入量에서 減하였기 때문이다.

糞中 蛋白質 排泄量은 白飯食 一般混合食 및 高動物性蛋白質食 各各 $16.3 \pm 0.8\text{g}$, $15.9 \pm 1.0\text{g}$ 및 $17.8 \pm 1.6\text{g}$ 으로 總攝取食量의 各各 11.7% 및 16.4% 13.1% 가 排泄되어 一般混合食 摄取時 第一 많이 排泄되었고 다음 高動物性蛋白質食과 白飯食은 큰 差異없었다. 여기서 一般的混合食 摄食境遇 總蛋白質攝食量이 白飯食이나 高動物性蛋白質食에 比하여 훨씬 저음에도 不拘하고 粪中 蛋白質 排泄量이 많음은 매우 興味 있는 現象으로 一般混合食中 蛋白質의 組成으로 볼 때 動物性蛋白質이 $10.1 \pm 0.3\text{g}$ 植物性蛋白質이 $86.4 \pm 0.3\text{g}$ 으로 摄食 蛋白質의 大部分이 植性源이기 때문에 나타난 現象이 아닌가 思料된다.

即 Pratt²⁷⁾의 報告에서 指摘된 바와 같이 蛋白質의吸收는 그蛋白質中 amino acid 組成比에 따라 많은 影響을 받는것이므로 植物性蛋白質이 主로 되어있는 一般混合食에 蛋白質中에는 動物性蛋白質이 많이 들어 있는 白飯食이나 高動物性蛋白質食 보다 制限 amino acid 가 많이 存在하기 때문에 나타난 現象으로 推測된다.

한편 白飯食과 高動物性蛋白質食에서 粪中 그蛋白質 排泄率이 各各 11.7% 및 13.1% 로 큰 差異있었음은 蛋白質의 總攝食量도 비슷하고 摄食 吸白質中動物性蛋白質과 植物性蛋白質의 比도 別差가 없음에 起因된 現象으로 生覺된다.

이제 尿中 窒素排泄量을 보면 白飯食 一般混合食 및 高動物性蛋白質食 納入時 各各 $14.3 \pm 0.6\text{g}$, $10.5 \pm 0.7\text{g}$ 및 $14.8 \pm 0.6\text{g}$, 으로 各食餌別 蛋白質의 吸收量(白飯食; $-121.9 \pm 1.7\text{g}$, 一般混合食 $80.6 \pm 1.4\text{g}$ 高動物性蛋白質; $117.6 \pm 1.7\text{g}$)에 比하여 各 $\approx 73.3\%$, 81.1% 및 78.6% 가 排泄되었다. 따라서 一般混合食 納入時 第一 많이 排泄되고 다음 高動物性蛋白質食 白飯食 等의 順序였다. 尿中으로 排泄된 窒素는 摄食된蛋白質의 一旦消化吸收된 後體內 代謝過程을 거친 最終產物이므로 吸收量에 對한 尿中排泄量의 比는 곧 吸收된蛋白質의 體內 貯藏與否와 密接한 關係가 있는 것이다. 即 窒素平衡 成績에서 도 白飯食納入時에는 $+5.7 \pm 0.7\text{g}$, 一般混合食 納入時는 $+2.3 \pm 0.3\text{g}$ 및 高動物性蛋白質食 納入時는 $+4.0 \pm 0.8\text{g}$ 을 보이고 있어서 尿中 窒素排泄量에서 指摘한 바와 같은 傾向을 보이고 있다.

따라서 體內 蛋白質의 貯藏率은 白飯食 納入時에 第一 많았고 다음 高動物性蛋白質食 있었으며 一般混合食 納入時에 第一 적었다.

Kies⁴²⁾의 보고에서 指摘된 바와 같이 食餌性蛋白質이 體蛋白質로 貯藏되는 率은 食餌性蛋白質中 必須 amino acid의 含量 및 그組成 比率에 支配되는 것인므로 本 實驗成績에서는 白飯食中 蛋白質이 가장 良好하고 一般混合食中 蛋白質이 가장 低位었다. 그리고 各食餌別 모두 窒素平衡이陽性을 보이고 있음은 對象者가 모두 19歲~22歲의 成長期範圍內에 있으므로 體內 同化作用이旺盛한데 起因된다고 믿는다.

이제 各食餌中 蛋白質의 平均 吸收率을 보면 白飯食에서는 $88.1 \pm 1.1\%$, 一般混合食에서는 $83.4 \pm 1.1\%$ 및 高動物性蛋白質食에서는 $86.8 \pm 1.1\%$ 로서 白飯食中 蛋白質의 吸收率이 高動物性蛋白質食中 蛋白質의 吸收率과는 別差없으나 一般混合食中 蛋白質의 吸收率보다 현저히 良好(p 0.02)함은 Pratt²⁷⁾의 報告와 關聯되는 現象이라 思慮된다.

그런데 蛋白質의 必要量이나 勸奨量을 定함에 있어서는 各食餌別 各食餌別 모든 對象者의 平均吸收率보다 對象者中 各食餌別 蛋白質의 最低吸收率을 基準으로 함이 모든 對象者에게 適用될 수 있고 加장安全한 限界가 될 것이다. 따라서 本 實驗成績으로

보아 각食餌別蛋白質의 最低吸收率 即 白飯食에서는 83.8%, 一般混合食에서는 80.0% 및 高動物性蛋白質食에서는 83.6% 를 基準하여야 할 것이라고 믿는다.

各食餌中 脂肪의 最攝食量 [Table 5] 參照]을 보면 白飯食, 一般混合食 및 高動物性蛋白質各各 24.9 ± 0.2 g, 39.7 ± 0.4 g 및 32.4 ± 0.1 g으로 白飯食에서 第一 적었고 一般混合食에서 가장 많았으며 高動物性蛋白質食이 中間이었는데 그中 植物性脂肪은 각각 13.6 ± 0.2 g, 32.8 ± 0.3 g 및 14.4 ± 0.1 g으로 白飯食과 高動物性蛋白質食은 비슷하였고 一般混合食에서는 總脂肪의 82.6%나 되었다 이것은 白飯食과 高動物性蛋白質食이 動物性食品이 많이 含有되었기 때문으로 生覺된다.

한편 각食餌別糞中脂肪排泄量을 보면 白飯食一般混合食 및 高動物性蛋白質食 각각 7.2 ± 0.6 g, 5.4 ± 0.5 g 및 5.7 ± 0.6 g으로 總攝食量의 28.9%, 13.6% 및 17.5%가 排泄되어 吸收率은 각각 $71.3 \pm 2.4\%$, $86.4 \pm 1.5\%$ 및 $82.4 \pm 2.0\%$ 있었다. 따라서 白飯食中脂肪의 吸收率이 一般混合食中脂肪보다 15.1% ($p < 0.001$), 高動物性蛋白質食中脂肪보다 11.1% ($p < 0.01$)나 낮았고 一般混合食中脂肪吸收率은 白飯食中脂肪보다 높다(15.1% , $p < 0.001$) 高動物性蛋白質食中脂肪에 比하여도 統計學的有意性은 없으나 大體로 높은(4% , $p < 0.1$) 傾向을 보임은 매우 注目되는 現象이다.

이와 같이 一般混合食中脂肪의 吸收率이 가장 높은 現象은 安田⁴³의 脂肪의 吸收率은 食物中脂肪量과는 關係 없이 거의 90%以上吸收된다는 報告로 보아 각食餌別攝食脂肪量의 差異에 起因된다고는 生覺되지 않으며 一般混合食中脂肪이 主로 植物性源의 것이므로 動物性脂肪에 比하여 그吸收率이良好한 것이 아닌가 推測되며 으問題는 앞으로 더追究코자 한다.

그리고 白飯食과 高動物性蛋白質食에 總攝食脂肪中植物性脂肪量이 거의 비슷하고 動物性脂肪量은 오히려 高動物性蛋白質食中에 6.7 g이나 더 많은 데도 不拘하고 高動物性蛋白質食中脂肪의 吸收率이 白飯食보다 良好하였음은 白飯食中動物性脂肪準이主로 生魚類이며 그中 풍치等에서 消化吸收가 잘 안되는 Arachidonic acid와 같은 長炭素鏈의 脂肪酸이 含有되어 있기 때문에 아닌가 믿어지며 또 生魚類中의 不飽和脂肪酸이 調理나 加工等 摄取되는過程에 一部 酸敗等 變質됨으로서 그消化吸收가 좋지 못하게 되기 때문에 아닌가 생각되는데 이點은 앞으로 더追究하고자 한다.

이제 各對象者別로 각食餌中脂肪의 最高 및 最低

吸收率을 보면 白飯食에서는 最高吸收率이 78.2%이었고 最低吸收率은 63.3%이었으며 一般混合食에서는 각각 91.0% 및 680.9%이었고 高動物性蛋白質食에서는 각각 87.6% 및 75.7%이었다. 따라서 脂肪의 勸獎量을 定함에 있어서는 白飯食의 境遇는 脂肪의 吸收率을 63.5%에 一般混合食의 境遇에는 80.9% 및 高動物性蛋白質食의 境遇는 75.7%에 基準하여 即最低吸收對象者를 準하는 것이 모든對象者에게 適用될 수 있는 安全限界라고 믿는다.

各食餌別糞中總cholesterol의 排泄量을 보면 白飯食 및 高動物性蛋白質食 각각 1.9 ± 0.1 g, 2.0 ± 0.1 g 및 2.1 ± 0.2 g으로 비슷하였다. [Table 5] 參照]

Cholesterol은 本來 動物性脂肪에만 存在하는 것인데 本實驗에서 各食餌別 動物性脂肪의 摄食量이 頗著히 다르므로 cholesterol의 摄食量도 相異할 것은勿論이다. 그럼에도 不拘하고 糞中 cholesterol排泄量이 비슷하였음을 매우 注目되는 點이다. cholesterol은 體內에서相當量合成되어 食餌性과 함께 利用되고吸收된 食餌性 cholesterol의 大部分은 bile acid로 轉換되고 남아지若干은 中性steroid로 되어 糞中에 排泄된다는 事實로 보아 本實驗에서 摄食脂肪中 cholesterol含量을 定量치 않았음으로吸收量과 未吸收量에 對하여 論하기는 어려우나 未吸收 cholesterol과 代謝過程에서 腸中으로 排泄된 것이 混合되어 糞中에 나오므로서 各食餌別로 큰 差 없이 된 것이 아닌가 推測된다.

各食餌別 糖質의 吸收率은 모두 $94.7 \pm 1.3\%$ ~ $97.2 \pm 1.7\%$ 로 거의 摄食量의 大部分이었고 未吸收分은 極少量이었다.勿論 糞中排泄된 糖이란 大部分消化가 안되는 Cellulose이고 그外 糖은 大部分吸收利用된다는 것은 이미 알려진 事實이다.

各食餌別吸收熱量은 白飯食一般混合食 및 高動物性蛋白質食 각각 3000 ± 28 Cal, 2921 ± 47 Cal 및 2990 ± 46 Cal이었고 热量利用率은 각각 $93.7 \pm 0.5\%$ 및 $92.9 \pm 0.7\%$ 로서 各食餌別 큰 差異가 없었다. 이것은 各對象者가 每日 中等程度의 労動을 하였기 때문에 吸收熱量과 消費熱量 사이에 均衡이 이루어진 것이 리고 思料된다.

이제 Ca의 摄食量에 있어서 各食餌別로 620.0 mg~ 888.9 mg範圍內에 있음은 FAO韓國協會⁴⁶에서 指定한 勸獎量(成人男子 1日 0.6 g)을 充分히 充當할 수 있는 量이라 하겠다. 그리고 Ca排泄量은 白飯食一般混合食 및 高動物性蛋白質食 각각 糞中으로는 517.6 ± 49.9 mg, 558.5 ± 29.5 mg 및 450.1 ± 12.4 mg, 이排泄되었고 尿中으로는 각각 82.2 ± 12.8 mg.

86.7 ± 11.8 mg 및 93.9 ± 10.5 mg이排泄되어 각食餌別 Ca平衡은 모두陽性을 나타내었고 Ca吸收率은 각각 $41.6 \pm 5.4\%$ $36.0 \pm 3.2\%$ 및 $27.7 \pm 2.1\%$ 를 나타내었다.

여기서平衡이各食餌別로差異는있으나모두陽性을보이고있음은各實驗對象者가19歲~22歲의青年이므로아직도成長期에있기때문이라思慮된다.即人體內Ca含有量은體重의約1.5~2.0%에達하는것으로體內總Ca量의90%以上이骨骼과齒牙에存在한다. 그리고食餌로부터攝食된Ca은끊임없이骨骼中에沈着되는한편骨骼이나齒牙Ca이유리되어排泄되는것이다. 따라서成長에依하여骨骼이發達될때體內Ca의所重量이增加하고食餌性Ca의蓄積量이 많아짐은當然한現象이라하였다.

한편Ca의吸收率에 있어서白飯食이第一良好하였고 다음一般混合食그리고高動物性蛋白質食이第一낮았음을매우注目되는現象이다.Miller⁴⁷는 되지를對象으로P의含量을0.2, 0.4, 0.5, 0.6, 0.7 및 0.8%로調節한牛乳食에各各Ca을0.8%式添加給食하면서成長率,食餌攝食量無機物의蓄積量을測定하여P含量이0.2%일때가장不良하였고0.5%일때가장良好하였으며P含量이0.5%以上일때는Ca平衡에아무影響이없음을觀察하여體內에서食餌性Ca의利用率은함께攝食되는P含量이0.5%以下範圍內에서는많을수록良好하여점을強調하였다.本實驗成績에서는各食餌別Ca攝食量이一定하지않았으므로Miller의報告와같은같은條件下에서比較될수는없으나P의攝食量이白飯食,一般混合食및高動物性蛋白質食各各2358.0mg, 2176.9mg 및 1998.9mg으로모두總食餌攝食量의0.5%未滿으로그中白飯食이第一많았고다음一般混合食그리고高動物性蛋白質食에第一적어서Ca吸收率의優劣의順序와같았으므로Miller⁴⁷의報告와關聯되는現象이아닌가思慮되기도한다. 그러나McCance等의어떤Ca鹽은물에서보다저당한Amino酸溶液中에서더잘溶解되므로Ca의吸收는蛋白質消費量에따라增加한다는報告와는잘符合되지않는現象같다. 即本實驗에서一般混合食中蛋白質量보다高動物性蛋白質食中蛋白質量이 많음에도不拘하고Ca의吸收率은一般混合食의것이良好하였다.

本來食餌性Ca의吸收利用度는食餌中修酸, Phytic acid, Ca鹽의種類 및 V-D 및 그食餌의pH等의諸條件에依하여支配되는것이므로本實

驗에서各食餌別Ca吸收率差의原因에對하여서는追究할問題라하였다.

다음으로各食餌中P의總攝食量은(Table 9)參照)白飯食一般混合食및高動物性蛋白質各各 2358.0 ± 7.8 mg, 2176.9 ± 11.4 mg 및 1994.6 ± 6.0 mg으로給與量과總攝食量이差異가있음은食後殘量을給與量에서減하였기때문이다. 摄食된食餌中Ca:P의比는前記各食餌別各各1:2.6, 1:2.5 및 1:3.1었음은食餌中Ca:P의含量比가1:2或은2:1의範圍일때吸收率이가장적당하다는報告로보아各食餌모두P의含量이Ca에比하여多少많은量인것으로思慮된다.

이제P排泄量을보면白飯食一般混合食및高動物性蛋白質食에서糞中으로는各各 1098.5 ± 112.9 mg, 972.0 ± 22.8 mg 및 952.0 ± 103.2 mg이었고尿中으로는 966.0 ± 100.9 mg, 590.0 ± 12.3 mg 374.0 ± 91.1 mg이排泄되어P平衡은모두陽性이었고P吸收率은各各 $51.4 \pm 5.1\%$ $56.0 \pm 3.3\%$ 및 $52.3 \pm 8.4\%$ 를나타내고있다.

食餌中P의吸收는食餌中에서主로有機磷酸化合物로存在하던것이消化管內에서分解되어無機磷酸이된後上部小腸에서吸收되어肝臟으로옮겨져大部分ester化되는것이고成長時와같이石灰化가旺盛할때에는phosphatase에依한ester型의有機磷酸으로부터磷酸이유리되어Ca과함께利用되는것이다. 따라서本實驗成績에서各食餌別P平衡이모두陽性이되었음은亦是對象者가成長期에있기때문이라生覺된다.

한편食餌性P의吸收率에對하여Spencer等¹³과Hurwitz等¹⁵은高Ca食攝食時보다低Ca食攝食時P의吸收率이더높다고하였고小柳와植木等⁵⁰은白米中에는分解되기어려운Phytin이相當히存在하는데白米에卵白이나Vitamin D를添加給食하므로서phytase의活性이增進되어P의利用率이높아진다고하였으며關과五島等¹⁷은蛋白質level이一定할때는Mg level의上昇에依하여食餌中P의吸收率은低下된다고하였다. 이와같이食餌性P의吸收率도여러가지條件에依하여支配되는것인데本實驗에서는各食餌모두 $51.5 \pm 5.1\%$ ~ $56.0 \pm 3.3\%$ 範圍도別差 없음(誤差範圍内이었음)은注目되는點이다. 그리고大體로Ca의吸收率에比하여P의吸收率이良好함을알수있다.

한편vitamin類의吸收率成績을보면白飯食一般混合食, 및高動物性蛋白質食等各食餌別V-B₁의總攝食量은(Table 9參照)各各 1.58 ± 0.03 mg, 1.75 ± 0.01 mg 및 1.43 ± 0.2 mg이었고V-B₂의總攝食

量은 (Table 10 參照) 각각 1.62 ± 0.01 mg, 1.85 ± 0.02 및 1.48 ± 0.2 mg 이었다. 體內의 V-B₁의 必要量은 蛋白質이나 熱量代謝와 關係⁵¹가 깊기 때문에 摄食하는 食餌中 熱量에 比例된다고 알려져 있다. 따라서 國際食品營養協會⁵²에서는 V-B₁의 勸奨量을 摄取하는 熱量 1000 cal 當 0.4mg 으로 定하고 있고 우리나라에서는 現在 0.5mg 이必要하다는 原則下에서 假令 1日에 3000 Cal 以上을 摄取할 때는 1000 Cal 에 V-B₁ 0.2mg 을 加算하도록 하도 있다. 또 V-B₂ 도 flavo Protein의 助酵素로서 身體組織內 酸化還元反應과 呼吸作用에 關與하므로서 蛋白質과 熱量代謝에 密接한 關係가 있음이 밝혀져 國際食品營養協會⁵³에서는 成人에 對한 V-B₂의 勸奨量을 1日에 1.2~1.7mg 으로 定한바 있고 우리나라에서는 1000 Cal 當 0.6mg 을 勸奨하고 있다.

이와 같은 勸奨量과 比較하여 볼 때 本實驗에 使用된 우리나라 中流 上流家庭의 常用食餌中 (熱量 3000 Cal 基準時) V-B₁ 및 V-B₂의 摄食量은 각각 1.43 ± 1.75 mg 및 $1.48 \sim 1.85$ mg 範圍로 別로 不足됨이 없음을 알 수 있다.

그리고 V-B₁과 V-B₂의 排泄量을 보면 V-B₁의糞中排泄量은 白飯食, 一般混合食 및 高動物性蛋白質食 각각 1.15 ± 0.06 mg, 1.01 ± 0.02 mg 및 1.03 ± 0.07 mg 이었고 尿中으로는 0.59 ± 0.05 mg, 8.85 ± 0.11 mg 및 0.70 ± 0.07 mg 이었으며 V-B₂의 粪中排泄量은 각각 1.22 ± 0.15 mg, 1.43 ± 0.16 mg 및 0.92 ± 0.08 mg 이었고 尿中으로는 0.49 ± 0.09 mg, 0.28 ± 0.02 mg 및 0.67 ± 0.05 mg 이었다. 여기서 特히 注目되는 點은 V-B₁이나 V-B₂와 같이 總攝食量보다 粪과 尿中 總排泄量이 더 많은 點이다.

Ziporin⁵¹ 等은 青年의 尿中 thiamine 排泄에 關한 研究에서 thiamine 缺乏 時는 尿中 thiamine 排泄量이 減少된다고 報告한바 있고 村田等⁵³은 V-B₁ 大量經口의으로 投與한 人體實驗에서 24時間 尿과 粪中 V-B₁과 V-B₂量을 測定하여 V-B₁의 排泄量은 V-B₁ 非添加 投與時에 0.17mg 이던 것이 V-B₁의 大量(400mg)添加 投與時는 98.2mg 었음을 보았고 V-B₁ 非添加 投與期에 比하여 V-B₁ 大量 (400mg)添加 投與期間에 尿와 粪中 V-B₂의 排泄量은 현저히 減少됨을 보았는데 그 理由는 不明이라고 報告하였다. 한편 竹內等은 V-B₁의 大量 投與時 V-B₁誘導體는 잘吸收되는데 V-B₁ HCl은 限度가 있는 것으로 알려졌는데 그 原因은 大量의 V-B₁ HCl도 十二指腸에서 잘吸收되지만 下部 小腸에서 再排泄되기 때문이라고 밝혔다. 그러나 柳等⁵⁵은 食餌中 V-C의 吸收利用率에 對한 研究에서 過量의 摄取된

V-C는 血液에 V-C 鮑和를 이르면 程度만 吸收되고 어느 限度 以上의 V-C는 吸收利用 되지 못하는 것 같다고 報告하여 水溶性 vitamin類의 吸收利用率에는 摄食量에 따라 影響이 큼을 알 수 있다.勿論 vitamin類의 尿中 排泄量은 大部分이 吸收利用된 最終產物 또는 必要 以上의 吸收된 것이고 粪中 排泄量은 大部分이 未吸收分이므로 本實驗 成績으로 보아 本實驗에 使用된 食餌中 V-B₁과 V-B₂의 吸收率은 27.2%~42.9% 및 27.1%~39.3% 임을 推測할 수 있으나 上記 諸報告^{53~55}에서 指摘된 바와 같이 一端吸收되었던 것이 下部 小腸에 再排泄 되기도 하는 것이므로 尿과 粪中의 Vitamin의 排泄量測定만으로서는 正確한 吸收率을 論하기 어렵다. 따라서 本實驗 成績도 V-B₁과 V-B₂의 吸收率을 總攝食量에서 粪中 排泄量을 減하여 算出한 것인으로 實際보다는 比較的 낮은 成績으로 나타났으리라고 思慨된다. 特히 本實驗 成績에서 總攝食量 보다 總排泄量이 더 많은 現象에 對하여는 竹內等⁵⁵이 日本人은 腸內 合成에 依하여 1日에 V-B₁은 0.2~0.4mg, V-B₂ 0.4~0.5mg 을 얻을 수 있다는 報告와 類似한 現象으로 腸內에서 合成된 V-B₁이나 V-B₂의 一部分가 再排泄되기 때문이 아닌가 생각되어 앞으로 더追求되어야 할 問題라 믿는다.

V. 結論

우리나라 一般家庭 그리고 中流, 上層家庭에서 常用되고 있는 食餌를 參考로 하여 3種類의 食餌를 만들어 그 食餌를 濱取하였을 때 各食餌中의 各營養素의 吸收率을 觀察하였다.

年齡이 19歲~22歲인 健康한 青年 8名을 對象으로 白飯食, 一般混合食 및 高動物性蛋白質食等을 각각 7日間 給與하면서 各食餌中의 蛋白質, 脂肪質, 糖質 calcium, phosphorus, thiamine 및 riboflavin의 吸收率을 觀察한바 다음과 같은 結論을 얻었다.

1. 白飯食의 蛋白質과 脂肪質의 吸收率은 각각 88.1% 및 171.3% 이었다.
2. 一般混合食의 蛋白質과 脂肪質의 吸收率은 각각 83.4% 및 86.4% 이었다.
3. 高動物性蛋白質食의 蛋白質과 脂肪質의 吸收率은 각각 86.8% 및 82.4% 이었다.
4. 窖素平衡은 白飯食 一般混合食 및 高動物性蛋白質에서 각각 +5.7g, +2.3g, 및 +4.0g 이었다.
5. 各食餌의 糖質의 吸收率은 모두 95% 以上으로 食餌의 纖維質以外는 全部吸收된 것 같다.
6. 各食餌의 熱量利用率은 모두 93% 以上이었다.
7. 各食餌의 蛋白質, 脂肪 및 熱量의 最低利用率

은 각각 白飯食에서는 83.8%, 63.3%, 및 89.7%一般混合食에서는 80.0%, 80.9% 및 85.9% 그리고高動物性蛋白質食에서는 83.6%, 75.7% 및 89.3%로 이 數値는 食生活에 實用的으로 有意하리라 믿는다.

8. 蛋白質의 吸收率은 白飯食의 것 (88.1%)이 一般混合食의 것 (83.4%)보다 良好하였다.

9. 脂肪의 吸收率은 一般混合食(86.4%)과 高動物性蛋白質食의 것 (82.4%)이 白飯食의 것 (71.3%) 보다 良好하였다.

10. Ca~吸收率의 白飯食, 一般混合食 및 高動物性蛋白質各各 $41.6 \pm 5.4\%$, $36.0 \pm 3.2\%$ 및 $27.7 \pm 2.1\%$ 이었다.

11. P의 吸收率은 白飯食, 一般混合食 및 高動物性蛋白質食各各 $51.4 \pm 5.1\%$, $56.0 \pm 3.3\%$ 및 $52.3 \pm 8.4\%$ 이었다.

12. 一般的으로 食餌中 Ca의 吸收率보다 P의 吸收率이 良好하였다.

13. V-B₁의 吸收率은 白飯食, 一般混合食, 및 高動物性蛋白質食各各 273.5% , $41.9 \pm 38.8\%$ 및 $29.5 \pm 4.9\%$ 以上이었다.

14. V-B₂의 吸收率은 白飯食, 一般混合食 및 高動物性蛋白質食各各 $30.6 \pm 8.5\%$, $27.1 \pm 7.8\%$ 및 $39.3 \pm 5.1\%$ 以上이었다.

15. V-B₁이나 V-B₂는 總攝食量과 總排泄量이 等은 것으로 보아腸內에서 相當量이 合成利用 되는 것으로 推測된다

Reference

- 1) Wolstenholme, G. E. W. and Connor, M. O.: *Diet and bodily constitution*, pp. 61-69, 1964. Little, Brown and Company, Boston.
- 2) Truswell, A. A. and Brock, J. F.: *Unessential nitrogen, an essential dietary factor*. Cited by Nutrition Reviews, 21, 69, 1963.
- 3) Albanes, A. A.: *Protein and amino acid nutrition*, pp. 195, 1959, Academic Press Inc. London.
- 4) Dison, M. and Webb, E. C.: *Enzymes*, pp. 299, 1958, Academic Press Inc., .
- 5) 赤堀四郎: 酶素研究法 3, pp. 520, 1957 朝倉書店, 東京
- 6) Albanese, A. A.: *Newer methods of nutritional biochemistry* pp. 307, 1963. Academic press Inc, New York and London.
- 7) Hedges, R. E.: *Dietary carbohydrate and lipid metabolism*, Nutrition Reviews, 22, 257, 1964. Nutrition Foundation, Inc, New York.
- 8) Tagle, M. A. and Donoso, G.: *Net protein utilization determined in short and long-term experiments with rats*. J. Nutr., 87, 173, 1965.
- 9) Gopalan, C. and Narasinga, B. S.: *Effect of protein depletion on urinary nitrogen excretion in undernourished subjects*. J. Nutr., 90, 213, 1966.
- 10) Brambila, S. and Hill, F. W.: *Comparison of neutral fat and free fatty acids in high lipid-low carbohydrate diets for the growing chicken*. J. Nutr., 88, 1966.
- 11) 廣野治子・有山恒: 榮養と脂質の代謝(第報脂) 脂肪吸収に及ぼす蛋白質および riboflavin の影響. 榮養と食糧, 17, 309, 1965
- 12) Wabel, P. E. and Mraz, F. R.: *Calcium, strontium, and phosphorus utilization by chicks as influenced by nutritional and endocrine variations*. J. Nutr., 84, 58, 1964.
- 13) Spencer, H., Menczel, J., Lewin, I. and Samachson, J.: *Effect of high phosphorus intake on calcium and phosphorus metabolism in man*. J. Nutr., 86, 125, 1965.
- 14) Fleschman, A. I., Yacowitz, H., Hayton, T. and Bierenbaum, M.L.: *Effect of dietary calcium upon lipid metabolism in mature male rats fed beef tallow*. J. Nutr., 88, 225, 1966.
- 15) Hurwitz' S. and Bar, A.: *Absorption of calcium and phosphorus along the gastrointestinal tract of the laying fowl as influenced by dietary calcium and egg shell formation*. J. Nutr., 86, 433, 1965.
- 16) 川茂賢成, 野村久雄: Caの 利用効率に關する研究(第4報種鹽の利用率について) 榮養と食糧, 16, 33, 1963.
- 17) 五島次郎, 關博磨: 食餌性蛋白質 level · Ca, Mg, P 出納の關係(第1報) 榮養と食糧 18, 33, 1965.
- 18) Bradford, C. E., Anderson, G. P., Venmar, J. N., Williams, J. R. Claude, P.: *Effect of thiamine deficiency and thiamine repletion on neutral and free cholesterol, phospholipids and plasmanogens in rat liver*. J. Nutr., 85, 21, 1965.
- 19) 村田希久, 池畠秀夫, 加藤睦美, 鐘田陽子, : *Amino acid 榮養と V-B群の 保留(1)* ビタミン 30, 263, 1964.
- 20) Johnson, B. C.: *The amino acid composition and nutrition value of protein*. J. Nutr., 71, 361, 1960.
- 21) Harper, A. E.: *Amino acid balance imbalance*. J. Nutr., 69, 58, 1959.
- 22) Schultze, M. C.: *Excretion and metabolism of amino acid in rats*. J. Nutr., 74, 131, 1961.
- 23) 金炳健: 數種韓國食餌給與에 依한 白鼠의 體成分變動에 對한 實驗的研究. 首都醫大雜誌, 3, 77, 1966.
- 24) 朱軒淳, 黃祐羽: 白米의 營養補強에 對한 研究 最新醫學, 3, 45, 1960.
- 25) 安亭範: 白米食의 小魚粉 添加에 依한 營養効果에 對한 研究, 友石醫大雜誌, 4, 9, 1967.

- 26) 李榮申：週期的 小魚粉 添加物 依存 白米食の 營養効果
에 關する 研究, 友石醫大雜誌, 5, 57, 1968.
- 27) Pratt, G. V. and Delhumeau, G.: *The absorption of amino acid mixture from the small intestine of the rats. I. Equimolar mixture and those simulating egg albumine, casein and zein.* J. Nutr., 77, 53, 1962.
- 28) 黃祐翊：數種韓國常用食品中蛋白質의 消化吸收에 關する 研究, 綜合醫學, 8, 59, 1963.
- 29) 小出真次：現代營養學 N:p8, 101, 1962, 廣川書店, 東京.
- 30) Oser, B. L.: *Hawkins Physiological Chemistry*, 14th Ed., pp. 1214, 1965. McGraw-Hill Book Co., New York.
- 31) 金井泉：臨床検査法提要 12 th Ed. pp. III-13, 1958. 金原出版株式會社, 東京.
- 32) 永原太郎, 岩尾裕五：食品分析法, 72, 1955, 葦田・店, 東京.
- 33) 藤井暢三：生化學實驗法 定量篇 11版, pp.20. 1955, 南山堂, 東京.
- 34) Kingsley and Schaffert, J. Biol. Chem., 180, 315, 1949, Cited by Armstrong, W. D. and Charless, W. C. *Physiological chemistry laboratory direction.* pp. 88, 1951.
- 35) Lehman, J.: *Scandinav. J. Clin. and Lab. Invest.*, 5, 203, 1953.
- 36) Fiske and SubbaRaw: *J. Biol. Chem.*, 66, 375, 1925. cited by Hawk, P. B. and Summerson, W. H. *Practical Physiological Chemistry*, 13th Ed., 631, 1954.
- 37) Association of vitamin chemists: *Method of vitamin assay*, 2nd Ed. pp. 111, 1951. cited by 藤田秋治: ビタミン定量法, pp. 215, 1955. 南山堂, 京都.
- 38) 藤田秋治: ビタミン定量法, pp. 281, 1955, 南山堂, 京都.
- 39) 新山喜昭, 小石秀夫: 低窒素食 摂取時の窒素出納の變動について, 營養と食糧, 14, 18, 1961.
- 40) Chalupa, W. and Fisher, H.: *Comparative protein evaluation studies by carcass retention and nitrogen balance methods.* J. Nutr., 81, 139, 1963.
- 41) FAO 韓國委員會: 韓國人營養勸奨量: pp. 12, 1962.
- 42) Kies, C. V. and Linksweler, H. M.: *Effect on nitrogen retention of men of altering the intake of essential amino acids with total nitrogen held constant.* J. Nutr., 86, 139, 1965.
- 43) 安田守雄: 脂肪代謝の特殊性とその營養學的意義, 營養と食糧, 14, 155, 1961.
- 44) Absanese, A. A.: *Newer methods of nutritional biochemistry*, pp. 415, 1963, Academic press Inc., New York and London.
- 45) Harrow, B. and Mazur, A.: *Text books of biochemistry*, 8th Ed., pp. 315, 1962, Saundar Co., London.
- 46) F.A.O. 韓國委員會: 韓國人營養勸奨量, 第一改正版, pp. 60, 1967.
- 47) Miller, E. R., Ullery, D. E., Zutaut, C. L., Hoefer, J. A. and Luecke, R. W.: *Mineral balance studies with the baby pig: Effects of dietary phosphorus level upon calcium and phosphorus balance.* J. Nutr., 82, 111, 1964.
- 48) McCance, R. A., Widdowson, E. M., and Lehman, H.: *Biochem. J.*, 36, 686, 1942. cited by West, E. S. and Tedd, W. R. *Text book of biochemistry*, pp. 1189, 1955, Macmillan Co., New York.
- 49) Harrow, B. and Mazur, A.: *Biochemistry*, pp. 397, 1962. Saunders Co., London.
- 50) 小柳達男, 植木美智子: 米の磷の利用に 關する 研究, 營養と食糧, 17, 55, 1964.
- 51) Ziporin, Z. Z., Nunes, W. T., Powell, R. C., Waring, P. P. and Sauberlich, H. E.: *Excretion of thiamine and its metabolism in the urine of young adult males receiving restricted intakes of the vitamin.* J. Nutr., 85, 287, 1965.
- 52) Harper, H. A.: *Review of physiological chemistry* pp. 95. (or 472), 1967, maruzen Co, San Francisco.
- 53) 村田希, 鈴木佐和子, 宮式カホル et al: ビタミン大量経口投與人體實驗・, ビタミン, 30, 33, 1964.
- 54) 竹内勝, 麻生和雄: *Thiamine porpyridisulfide* 大量投與 Rat 臟の Thiamine の取込・, ビタミン, 30, 263, 1964.
- 55) 柳總根, 朱翼淳, 金洙慶: 食餌性 Vitamin C의 吸收利用에 對する 研究, 中央醫學, 12, 395, 1967.
- 56) 竹内武雄: ビタミン 6, 269, 1953, Cited by 營養學ハンドブック, ツワ編集委員會: 營養學ハンドブック, pp. 260, 1958. 技報堂, 東京.