

D-10 食用油脂の性状と調理による変化（その 2）

金城学院大学 山本良子・小野二荒・田中きみ

食品学的，栄養学的にきわめて重要である食用油脂が家庭調理によって生ずる変化実態を明らかにして食用油脂の好ましい摂取状態について考察していきたい。

第1報に引き続き，貯蔵方法の差異によるその後の過酸化価の経時的変化，又同じく市販油で揚げ物をした後の油を貯蔵方法を異にして油の戻り，酸敗過程の差異を測定した。

揚げる食品を動植物性に分けて油と揚げ物の量的条件を種々にした場合の安定性試験を行った結果について報告する。