

**D-11 食用油の貯蔵に関する研究（第1報）**

横浜国立大学 島田キミエ

資料として市販大豆油と胡麻油を用い、揚物に使用した後の貯蔵法が油に及ぼす影響について研究した。条件をなるべく家庭の実際に等しくして今後の家庭貯蔵に役立てたいと願った。揚種は馬鈴薯と小鰯を用い、その量及び切り方、衣の有無等は油への影響を異にするのでそれ等の各について実験した。

今回は次の項目について報告する。

1. 揚種の貯蔵中の油に及ぼす影響
2. 貯蔵中の空気の影響
3. 貯蔵期間の長短とその変化

貯蔵期間は 32 年 6 月末より 9 月下旬まで。