

1 食用油の研究 (第4報)

乳化状態にある植物油の酸化安定性

味ノ素KK 戸井 文一
太田 静行
篠塚 輝子

乳化状態にある植物油の酸化に対する安定性について予備的実験を行った。

大豆油、綿実油、菜種油を用い、水中に油滴を分散させたエマルジョン、酢酸水溶液中に油滴を分散させたエマルジョン及び乳化型フレンチドレッシングを作成し、これらのエマルジョン及び油を 50cc 容広口瓶につめ、37°C の恒温器、室温の明所及び暗所に6ヵ月保存して、一定期間毎に油及びエマルジョン中の油の過酸化物価、アルデヒド価、酸価、ロビボンド色度を測定した。エマルジョン中の油を分離せしめるには超遠心分離法 (10⁴g 30 分) を用いた。

この結果によると、植物油は、乳化状態では油単独で存在する場合よりも、酸化に対して不安定であるが、明所に於いてはこの差が余りみられないようであった。又この傾向は、使用した三種の油に共通であって、油による相違は殆んど認められなかった。

乳化状態にある植物油の酸化に対する安定性については、種々の因子が関与するので、以上の予備実験の結果も将来十分の検討を要するものと思われる。