

48 農産加工食品の油脂の酸敗度の測定について

香川大学芸 井上 タツ
お茶の水女子大 木原芳次郎

肉類の油脂の酸敗については多数の研究があるが、澱粉質を主体とする農産食品においても酸敗による品質低下する場合が多いにもかかわらずこれに関する研究は少

ない。近年 2-thiobarbituric acid による油脂の酸敗を測定する方法の研究が進んだのでこれを応用して農産食品の貯蔵中の酸敗を研究し品質劣化防止に役立てたい。

各種の測定方法を試みた結果水蒸気蒸留法による Shidwell の方法が最も好適であったのでこの方法を採用した。

試料としてはピーナツバター、クッキー、ポテトチップ、及び海老あられを用いて、種々な条件の下に貯蔵を行い、酸敗度の測定を行った。

ピーナツバターは貯蔵温度が高いほど酸敗が速か

で、冷蔵庫中においては長期間品質が保持される。ことに市販品は酸化防止剤が添加してあるため手製のものに比較して酸敗が遅い。

ラードを用いてつくったクッキーにおいては糖を添加すると酸敗が促進されるようであるが、ベーキングパウダー、リン酸塩、卵黄などを添加した場合は酸化防止の作用が認められた。

ポテトチップ、海老あられの貯蔵においては温度、通気、光線の影響によって酸敗が著しく速かになることを知った。