

## 7. 揚物に関する研究

### 揚油の T.B.A. 値の変化について

お茶の水女子大家政 ○吉松 藤子  
新垣 昌子  
姫路短大 倉賀野歌子

1. 油脂の酸敗の程度を化学的に測定する方法の一つに油脂と 2-チオバルビル酸との反応を用いる比色法がある。本実験では揚物をした場合の油脂の変化をこの TBA テストにより検討した。

2. 揚油としては植物油と動物脂とを用意し、揚られるものとしては植物性食品ではじゃがいも、動物性食品ではあじを用いいずれもから揚げにした。使用する油脂の量、毎回揚る食品の量を定め、同一油脂、同一食品を用いて繰返し揚物をした場合の油脂の変敗の過程を調べた。一方揚げた食品の味、外観等についても観察した。

3. 揚ることによって起る油脂の T. B. A. 値の変化は油脂の種類によって異なる。

各油脂の食用可能な範囲の T. B. A. 値は、揚られる食品の種類に関係なく凡て一定しているがその値に達するまでの揚回数食品によって異なる。