

A—12 加工食品にふくまれる油脂の酸価，沃素価，および過酸化物価について

東京家政大 ○齋藤 芳枝
橋本 英子
館 カヨ

1. 研究の目的

油脂は変敗という現象がおこり食品に適さないようになる。現在市販食品に油脂を添加して加工したもの，また油脂を含有したものの加工食品が多い。これらの含有油脂も変化をおこさないともいいきれない。そこでこれらの油脂添加加工食品および油脂含有の加工食品の油脂を抽出し，その酸価，沃素価，過酸化物価について調べたのでその結果を報告する。

2. 方法

エーテルで脂肪を抽出する。

酸価，沃素価，過酸化物価は常法によって測定した。

3. 成果

過酸化物価が多いものもあるがまた検討中である。