

ものよりも、また包装したものは無包装のものよりも、酸化はいちじるしく進み特に包装して直射日光にさらしたものがもっとも大であった。

#### A-54 食品中の油脂の酸化について

園田学園女短大 ○豊島マユミ  
西南女短大 塚本エミ子  
奈良女大家政 梶田 武俊  
長谷川千鶴

1. 最近、油脂を使ったインスタント食品が数多く見られるが、これらの食品は保存方法によってその含有油脂に何らかの変化が起こるものと考えられる。そこで筆者等は食品に吸収された油脂の酸化が、保存温度、包装などによりどのように変化を受けるかをみるために本実験を行なった。

2. 試料として、薄カ小麦粉に水を加え混ぜ、重さ5g、直径3cm、厚さ0.2cmの円形板状の団子をつくり、120~130°Cで25分間揚げたものを用いた。

保存温度による油脂の酸化の変化をみるために、30°Cの恒温器内に保存したもの、直射日光にさらしたものおよび5°Cの冷蔵庫に保存したもの3通りについて、また包装による影響をみるために、無包装、ポリエチレン包装、およびセロファン包装についてその酸化の状態を調べた。

3. その結果、直射日光にさらしたものはさらさない