

女子栄養大 ○坂本 光代
佐々木マサエ
吉田 企世子

1. 揚物調理には動物性、植物性食品いずれも多種類のものが用いられるが、脂肪やたん白質含量の多い魚や肉を揚げた場合と、野菜類のように、水分が多く、脂肪、たん白質の少ないものを揚げた場合とでは、調理後の油の劣化状態や、脂肪酸組成などに何らかの相違があることは推定出来る。私達はその点を確認することによって、揚物の際の材料の適性、油の管理方法、味を左右する因子等を追求することを目的として一連の実験を行なった。

今回は第1報として最も単純な形の揚物として素揚について報告する。

2. 揚物の材料には、さば、おひょう、豚ばら肉、もも肉、じゃがいも、人参、茄子およびピーマンを用い、揚油には、豊年製油KKの天ぷら油を用いた。

動物性材料は、 $5 \times 6 \sim 7 \times 1$ cm、じゃがいもは $5 \times 4 \times 1$ cm の角切り、人参は 0.3×4 cm のせん切り、茄子は1cm厚さの輪切り、ピーマンは種子を除いて6コ切りとしたもの各々200gを油500g、 180°C で揚げた。のべ揚げ時間はいずれも10分間で行なった。調理後の油は東洋濾紙No.2で濾過し、酸価、過酸化価、TBA、粘度、色調、水分および脂肪酸組成の測定に供した。一部は褐色壺中で 30°C 、一週間放置し、劣化の状態を測定した。

3. 酸価は、豚肉を揚げた油にやや高い傾向が認められた。その他、いずれも材料の違いによる変化が認められ、動物性のものは揚油との間に脂肪の交換が認められた。