

A-12 冷凍食品の揚げ油の劣化について(オ1報)

戸板女子短大 ○鈴木静子 牧亮子 塚田久恵 細谷玉美

目的 最近調理に冷凍食品が多く使われるようになり、それと同時に冷凍食品の揚げものは通常の揚げものと比較して、油の劣化が早いというニとを、特に集団給食の関係者からの発言が多くなった。この問題を解明し、又、油の劣化を防ぐ方法、対策を見出すべく本テストを実施し、油の諸性質について実際に差が生ずるの否かを検した。

方法

1. 試料

コロッケ並びにフライドポテトを材料として、1群は冷凍(Temp -22°C に1週間保蔵)他の1群は冷凍せず直ちに用いて1回320gと同一の天ぷら油で30回以上揚げ、3回おきに50mlの油を採取し試料とした。

2. 実験項目

(1) 酸価 (2) T.B.A値 (3) 色調 (4) 粘度

結果 冷凍揚げものと冷凍しないものとの間に、酸価、T.B.A値、色調、粘度について有意差が認められた。

原因については別に検討する。