

A-75 手しぼりのごま油に関する研究

成均館大 金天浩 お茶の木女大家政 島田淳子・吉松藤子

目的 ごま油は独特の香味を持ち、炒め用・香味づけ用など、多くの調理に用いられるが、これは韓国において特に著しい。韓国では、手しぼりにした精製のごま油を各家庭で保存し、使用していて、これは市販のごま油に比べて珍重されている。そこでこのような方法で調製した韓国産ごま油の保存性を、韓国及び日本製市販ごま油との比較において検討した。また韓国料理によく用いられる香辛料が、加熱時にごま油に与える影響についても比較した。

実験 各試料をそれぞれ低温及び室温(明所・暗所)に20, 40, 60日及び1ヶ月間貯蔵し、色、粘度、AV, IV, SV, POVの変化を測定した。また官能検査により、保存した試料の匂いの強さ及び好ましさを比較した。次に試料油にねぎ、にんにく、しょうが、こしょう、とうがらしを加えて加熱し、試料油の色、粘度、AV, IV, SV, TBAVを測定した。また加熱によるごま油の匂いの変化を、官能検査及びガスクロマトグラフィにより検討した。

結果 保存実験においては、保存方法の如何を問わず、韓国製の手しぼりのごま油がもっとも保存性に富むことが、全ての測定項目にわたって認められた。保存法では、低温、暗所、明所の順に変化が大きくなったが、前二者に比して後者の変化が著しく、室温暗所貯蔵が比較的有効であることが認められた。加熱実験では試料間にあまり大きな差が認められなかった。用いられた香辛料の中では、にんにくの影響がもっとも大きかった。