

A-58 家庭における揚げ油の使用限界について(2)
大阪市大生活科 官川久通子

〔目的〕 家庭における揚げ油の使用限界について(1)で、家庭において、もう揚げ油として使用出来ないと判定した油の劣化程度の物理・化学的測定を行なったが、これらの測定適宜、およびこれらの測定値と、私共が日常もう使えないとした揚げ油の限界に訴えるため、やすとの関係を知る目的で、アンケート調査を行ない、各データ間の検証を行なった。

〔方法〕 同様の演題(1)で、もうあげ油として使用しない油を採取したが、その際、その油の履歴調査と共に、日常、あげ油の使用限界のめやすに併せているか、についてアンケート調査を行ない、数値を求め、使用済みの油(359g)および新鮮油(12g)の各測定値との SCATTER GRAM や相関係数を求めた。

〔結果〕 アンケート調査結果から、揚げ油の使用限界のめやすとして、色およびにごり具合をあげた人が、全回答者の63%あり、ついで、使用回数52%、あげものの色26%、揚げものの揚げ具合、泡立ち性、粘度などが約20%、油のにおい10%であり、回答者1人あたり平均2.2gめやすとした。また、あげ油としてサウダ油が85%使用されていた。各測定値間およびアンケート調査からのめやすについて SCATTER GRAM をとり、相関係数を求めたところ、色差と粘度0.41、色差と酸価0.52、粘度と浸率価-0.48、粘度と酸価0.47、浸率価と浸率価0.59、233nm吸収値と粘度0.49、揚げ回数と色差0.42であった。