目的：最近、栄養の仲間として新しい「キユーピーマヨネーズ」（以下K下）をとりあげ、その独特のエマルジョン構成成分との関連性及び製造の特性を用いてプロテアーゼによる油の酵素活性について検討した。

方法：試料には市販の「キユーピーマヨネーズ」をK下と無添加で比較用である。K下を1ヶ月間、25℃にて、毎日プロテアーゼ活性（ゼラチンを基質として Formalin 溶足、滴定酸度、栄養（Abeら、合成））、 Agreeon酸（インドフェノール法）、アセトシート吸収の変化（660nm）、果肉の酸度（レシメーターによる酸価測定）を検出し、これららの特性値をもとに、油製造条件下における油の酵素活性（油製造方法pH、温度、タンパク質の鉄塩）を測った。油の概要について管理査定（ミケジェ好気、Schefféの2.5対比検定）をし、各組成比を形成し分析検査をも実施した。

結果：(1) K下の上記の保存よりも安定の影響を認められなかった。又各測定項目相互間で、特に千鳥のエキスと油製造条件、つまり油製造方法、油の鉄塩の影響がみられた。又(2) 冷蔵保存の条件とアミノ酸塩重合の添加はK下処理内にそれぞれ計測が高かった。又(3)高温加熱により油製造条件pHが高まったものは加熱内に2%が高かった。

9月26日(日) 第5会場 午前9:00～12:00

A 175 小麦粉の酵母による成形の変化と膨化の差異
野村幸明/京都大学 小川則雄/日食機械