

目的 酸敗油の栄養的劣化や油脂の酸敗促進要因などについては、多くの優れた報告があり、また酸敗油に対する一般的知識も広がりつつあると思われる。一方、揚げ物と調理すると台所が汚れるあるいは使用後の油の処理が面倒であること等から、家庭では揚げ物調理と敬遠する傾向にあるとも言われている。そこで本報告においては、家庭で揚げ物が調理される頻度とその揚げ油の貯蔵法を調べた。また同時に使用中の揚げ油の酸敗度を調べ、着色度や使用頻度との関係を検討した。

方法 33世帯の家庭で使用中の揚げ油33検体を試料として用いた。各家庭における揚げ油の1週間の使用頻度及び使用後の処理と貯蔵方法については聞き取り調査とした。揚げ油の着色度は、420nmにおける吸光度として求め、酸敗度はカルボニル価及びTBA価として求めた。これら得られた値と市販未使用油の各値と比較検討した。一方着色度及び使用頻度とカルボニル価及びTBA価との関係についても検討した。

結果 33世帯の家庭において、揚げ物調理は週1~2回の頻度で行われることが最も多く、週2回以下の頻度が約半数を占めた。また使用後の揚げ油の処理方法は、網付オイルポットに入れ保存される世帯が最も多く、紙や布で濾過する家庭は、わずか5世帯であった。更に、使用の際足りない油をつぎ足して使用されていた。これら使用中油のTBA価及びカルボニル価は $A_{532} = 19.5$ 及び 28.4 meq/kg であり、新しい油とそれぞれ有意の差があった。また、これらの使用中油の着色度も新しい油との間に有意の差が認められた。