

目的 家庭で揚げものに使用した油は1回で捨てずに何回か繰り返し用いるが、使用後は、油こしをした後、保存する方法がとられる。従来油こしに用いた沪過布の違いによりこす効果がどの程度異なるか、また油こしにより油の保存中の性状がどのように変化するかについての研究はされていない。そこで、各種の素材から作られた沪過布の性状を調べると共に、異なる沪過布で油こしをした後の揚げ油の性状の変化について調べた。

方法 油こしに用いた沪過布の素材は麻、綿、キュアラ、レーヨンが各々100%のもの、綿とレーヨンの混ざったものの計5種類である。揚げ温度180℃で、カキフライを連続して揚げた残油について油こしを行い、その沪過速度を測定した。沪過した油については、一定期間放置後の物性として、粘度、酸価および色の変化を、官能検査としてにおいを比べた。

結果 沪過速度は、沪過布の繊維間の目の広さと、油の温度に關係した。繊維間の目の広いものは速度が速く、また沪過時の油の温度が高いほど速い傾向にあった。

粘度と酸価は、経時的に値は正の上昇傾向を示し、元の油と揚げものをした油の間には違いが認められたが、こすことによる著しい影響は認められなかった。

色の变化に関しては、元の油の明度は経時的に負の減少傾向を示し、一方色度 x, y の値はほとんど変化がみられなかった。揚げものをした油は、元の油より明度は低い値を示し、経時的に徐々に正の上昇傾向を示した。色度 x, y の値については、元の油より高い値を示したが、用いた沪過布の違いや、経時的な変化には著しい差はみとめられなかった。