

## 調理時における食用油の被服への飛散状態について

## —— オイル・ブルー法 ——

共立女短大 ○高野倉睦子・新野静枝 共立女大家政 神山恵三

〈目的〉 家庭内労働におけるワーキングウェアには、皮膚を保護し作業しやすく、耐熱性で洗浄が容易であることが要求される。一般に綿製品のサロンエプロンや割烹着が使用されているが、これらの見地からの検討があまりなされていないように思われる。

本報では、家庭内労働の中で特に調理時の被服の油汚れについて把握するために、油量の異なる3種類の調理（揚げもの、炒めもの）を各々一定条件で実施し、この時の油の飛散の範囲や量についてオイル・ブルー法で測定し、検討した。

〈方法〉 気温20℃、湿度60%RHの室内で、被験者の身体12ヶ所（胸部、腹部、大腿部、下腿部、上腕、前腕）と作業台の周囲に試料を貼付した。調理方法はサラダオイルを使用し、各々一定条件で行い、調理後10分に試料表面に一定量のオイル・ブルーを散布した。オイル・ブルーは試料に付着した油と反応して青色に発色する。試料をさらに24時間放置し、発色面積を自動面積計にて測定し、発色部位とその量を検量線により求めた。被験者は体格の近似した女子4名を選んだ。

〈結果〉 油の使用量の多い揚げものは油滴が大きく、他と比較して作業台周辺の汚れが著しい傾向にあった。一方使用量の少ない炒めものは油滴の大きさが直径1mm程度と非常に小さく、特に前腕の汚れが顕著であった。これらの結果から、調理時のワーキングウェアは体幹部ばかりでなく、上肢も被覆することが望ましいと考える。特に、高温の油を使用する場合は皮膚の保護という点からも不可欠である。また、火を使用するため余分な部位がなく、耐熱性であることの重要性を再確認した。