

○広井 勝、金田 尚志

(郡山女子大 家政)

〔目的〕フライドポテトは単品で購入されることは、比較的少ないが、ファーストフード店ではセットメニューの1つとしてよく食されている。フライドポテトは店により味に特徴があるように思えるが、それは使われている揚げ油の違いが大きいことが予想される。そこで今回代表的なファーストフード店のフライドポテトの油脂の種類および性状について調べ、合わせて嗜好調査を行い嗜好性との関連を検討した。

〔方法〕各店より購入してきたフライドポテトを粉碎し、エーテルに一昼夜浸せきして、油脂を抽出した。エーテルを除去した後の油脂について、酸価(AV)、過酸化価(POV)、カルボニル価(COV)、アニシジン価(Anv)、脂肪酸組成などを分析し、油脂の性状を判定した。また合わせてフライドポテトに関するアンケート調査を行った。

〔結果〕①ファーストフード店4社の油脂の性状をみると、油脂含量とAVはMD社のものが特に高かった。POVはいずれも低値を示し、COVは18.0~30.8の値を示しておりL社のものが低く、MD社のものが高かった。AnVはMS社のものが他の3社に比べ高い値を示していた。②使用油脂の脂肪酸組成をみると、いずれの油脂にも18:1のトランス酸の存在が認められた。特にK社のものには、10%前後トランス酸が認められた。脂肪酸組成の特徴からMS社のものはパーム油と大豆油の配合油と考えられ、MD社のものは牛脂と思われた。③嗜好調査の結果では、MS社、L社の嗜好性が高かった。フライドポテの味はあっさり味が好まれ、感触、固さ、太さなどが選択の基準となっていた。