

28. 長時間加熱したときの食用植物油の変化について

金城学院大 山本 良子

小島 ちる

1. 揚げものをした場合の食用油脂の変敗報告はまだ比較的少いようである。揚げものをする度ごとに、新しい油を追加して揚げるような場合には、古い油は相当変化しているものとみることができる。その変化の過程を定時的に考察することは食用油脂摂取上興味深い。今回演者らは食用植物油を長時間加熱していった場合の変敗過程を調べた。

2. 使用した食用植物油は大豆油、菜種油、棉実油、胡麻油である。各植物油一定量でポテトチップを毎日一定量揚げた場合の変化、ならび大豆油を加熱した場合の性状の変化などを調べた。