

1. 研究の目的

揚げ物の吸油量を左右する諸要素のうち、とくに揚げ油の温度条件並びに試料の水分含量について検討する。

2. 方法

調製条件の異なるフライ並びにポテトチップを試料とし、石油エーテル抽出法によって吸油量を測定した。

3. 成果

フライのころもにおいては、生パン粉の方が乾パン粉よりも吸油量が少ない。ポテトチップにおいても、低温で揚げた試料の方が高温で揚げた試料よりも吸油量は少ない。いずれの場合も揚げ上りの水分量の多い試料の方が吸油量が少ないことを認めた。

ポテトチップの調製において、 160°C 5分揚の試料と 130°C 10分揚げの試料とが、ほぼ同様の性状を示し、両者の水分量並びに吸油量はそれぞれ近い値を示した。ポテトチップを揚げる過程において水分の減少に伴って吸油量が増加する現象を確認した。

豚の脂身のフライにおいては、吸油と脱脂が相なり、揚げ温度の高い場合の方がその変化が甚だしい。