

として食用に供されており、最近の年間消費量は約3万トンに達した。サフラワー油は食用油脂中最もリノール酸を多く含み、動脈硬化予防の効果も最大であると言われる。

サフラワー油は国産可能であるが、種子の含油率が問題である。またサフラワー油の脂肪組成と耐熱性、保存性なども充分研究されていないので、以上の諸問題について実験した結果を発表する。

2. 方法 国産及び輸入サフラワー種子の含油率をソックスレーで定量した。脂肪酸組成はガスクロマトグラフィーによる。耐熱試験の結果は過酸化価で示す。保存試験は冷蔵と35°CにおいてPOV、屈折率、色の変化を観察した。抗酸化剤BHT, BHA, NDGA, DLTの効果と比較した。

3. 成果 国産サフラワー種子の含油率は平均約19%で、アメリカ産は37%である。脂肪酸組成はパルミチン酸6.5~9.7%、ステアリン酸1.3~2.3%、オレイン酸13~14%、リノール酸74~77%、リノレン酸0~1.0%である。サフラワー油は短時間の加熱(180°C)には耐えるが、開放容器内に長期間(150日)保存すると変敗し、POVが著しく上昇する。抗酸化剤ではBHTに次でDLTが有効である。

A-56 サフラワー(紅花)油に関する研究

昭和女子大 梶塚 進

1. 研究の目的

サフラワー油(紅花種子油)は昭和32年からサラダ油