

との関連において検討した。

2. 油脂及び脂肪酸エチルエステルについて、1.5 cm 角の食パンを170°Cでそれぞれ1分間揚げ、2点嗜好試験法を用いて製品のからりを判定させ、かつ製品の吸油量及び水分を簡易脂肪定量法及び乾燥法で測定した。新油と劣化油について及び揚げ時間・温度の違う場合についても同様の実験を行なった。なお試料油及びエステルの性状として酸価・鹼化価・沃素価・粘度・表面張力・不飽和物等を測定した。次に脂肪酸構成のことなる油脂について、及びC₁₂~C₁₈の脂肪酸エチルエステルについて同様の方法で吸油量及び水分の定量を行なった。

3. エチルエステルで揚げたものは元の油で揚げたものに対し、からりと揚がることが0.1~5%の危険率で確認され、かつ油と水の交代が良いことが認められた。

新油は劣化油に対し、揚げ時間の長いもの及び温度の高いものはそうでないものに対し、官能的にからりと揚げり、かつ、交代率の良いことが認められた。

脂肪酸構成及び脂肪酸の鎖長と交代率の間には一定の傾向がみられなかった。

A-28 揚げ物の品質に関する要因について (第2報)

お茶の水女子大 ○島田 淳子
松元 文子

1. 揚げ物の成績評価としていわれる“からりと軽い感じ”が揚げ物のいかなる性状によるものか、またそれは油のいかなる性状により決められるのかを官能検査