

A—30 熱蔵した調理食品の栄養的变化（第1報）
油脂の酸化について

奈良女子大 ○足立 瑞穂
豊島マユミ
中田 敦子
山中 英美
長谷川千鶴

1. 熱蔵庫（温蔵庫）は加熱調理した食品を熱蔵することにより即座に温かい食物を供することができるものとして諸種の給食施設，一般食堂，一般家庭で使用されている。適当な熱蔵時間，熱蔵方法をとれば，温かい上に食味の点でも外觀上も調理直後のものとほとんど変ら

ず食用に供することができるといわれている。しかし蒸気調節器を開閉し、庫内の温度を調節して60~80°Cという高温度で調理食品を熱蔵するのでその成分にもなんらかの変化をきたすものと考えられる。

2. その変化について、われわれはまず油脂をとりあげ、瓦斯熱蔵庫による官能観察及び油脂の酸化を検討した。資料としてサラダ油、てんぷら油、バター、ラード、食品として小麦粉だんごの揚げたものを用いた。

3. 熱蔵5時間以内は油脂の酸化を上昇させないことをみとめた。