

A-16 揚げ物の品質に關与する要因について (第3報)

お茶大家政 島田 淳子

1. 第1報において「油の軽いまたは重い感じ」と油脂中の不けん化物・遊離脂肪酸およびごま油の匂いとの關係について報告したが、今回は油脂の有臭成分(特にアルデヒド類)および粘度との關係について検討した。

2. まず大豆原油・脱色未脱臭油および大豆市販油についての比較を、次に種々のアルデヒド類をそれぞれ単独にコーンサラダ油に添加し無添加油との比較を、揚げテストは第1報と同じ方法で、生テストは1%食塩・20%油脂であえた千切りキャベツを試料として同様の方法で行なった。また加熱大豆油をシリカゲル充てんのカラムにかけ、15%イソプロピルエーテル含有 n-ヘキサンで溶出した第1フラクションおよび60%イソプロピルエーテル含有 n-ヘキサンで溶出した高粘度の第2フラクションをそれぞれコーンサラダ油に添加して同様の方法で官能検査を行なった。

3. 大豆原油を脱色しても未脱臭なら油は軽くならず、脱臭により軽い感じになった。アルデヒド添加のもののは 10^{-3} M \sim 10^{-6} Mで無添加油に比べ重い感じになり、油が口にべとつく、まつわりつく感じを与えた。粘度に

関しては、生テストでは25%で第1フラクション添加油より第2フラクション添加油の方が重い感じになったが、揚げテストでは30%添加しても揚げたておよび25°Cまで下げた試料では両者の間に有意差がみられず、10°Cにおいて第2フラクション添加のものの方が重い感じになった。