

熱, 180°C 30min. 加熱, 180°C 30min. 通気加熱し, 未加熱油とのちがいを生テストで検討した。iii) これらの油の ethylester でも同様の実験を行なった。さらにこれら ester の加熱による脂肪酸組成の変化をガスクロマトグラフィーにより検討した。

3. i) 大豆油はごま油よりも短時間で重くまずい感じになったが, AV, 粘度, TBA 値の変化はごま油の方が大であった。ii) コーン油および大豆油は共に 70°C 30min. 通気加熱しても重くもまずくもならなかったが, 180°C 加熱では重くまずくなり, 通気するとこれは一層顕著になった。この傾向はコーン油より大豆油の方が著しかった。iii) ester においても同様の結果であった。この場合の脂肪酸組成は, 大豆油ではリノレン酸 7.4% が 5.3% に, リノール酸 57.0% が 50.7% に変化した。またコーン油では 1.3% から 0.6% に, 48.9% から 42.5% にそれぞれ減少した。

A-83 揚げ物の品質に関与する要因について (第4報)

お茶大家政 島田 淳子

1. 前報において「油の軽いまたは重い感じ」と油脂の有臭成分および粘度との関係について報告したが, 今回はこれを主として油脂の脂肪酸組成の面より検討した。

2. i) ごま油 (glyceride) および大豆油 (glyceride) を 180°C で 30min.~10 hrs. 加熱し, 油がまずく重くなる点を官能検査で求め, 油脂の変化を AV, 粘度, TBA テストなどで検討した。ii) コーン油 (glyceride) および大豆油 (glyceride) をそれぞれ 70°C 30min. 通気加