

A-57 家庭における揚げ油の使用限界について(1)

大阪市大生協科

宮川久通子

和歌山信愛女短大

〇樋口 尋

{目的} 揚げ油として使用した食用油の劣化程度とその使用限界に關する実験をすゝめて
いる中で、家庭において、もう揚げ油として使用出来ないとした油の劣化程度や、その油
の使用限界のめやすの實態を知ることとを目的とし、まづ、使用済みの油を各家庭より集め
し、劣化程度の測定を行なつた。

{方法} 関西地区の短大、大学の食物科、家政科の學生の家庭を対象とし、揚げ油として
使用済みの油 359ヶを集めし、次の測定を行なつた。屈折率はアッベ屈折計で、粘度はエ
ミラ回転粘度計で、色および透過率は測色色差計で、酸価および沈降価は基準油法測定法
により、233 mm 吸収値は薄層クロマトで分離したもののふよびヘキサン溶解物を、まうい
にリパーゼによる分解程度などを行なつた。

{結果} あげ油としてもう使用出来ないと判定した油 359ヶおよび、よく使われていた市
販新鮮油 12ヶの測定値と標準偏差値は次の通りである。

使用済みの油：屈折率 1.473 ± 0.001 , 粘度 76 ± 6.7 cp, 色差(ΔE) 38.5 ± 20.3 ,
酸価 0.45 ± 0.44 , 沈降価 118.9 ± 7.4 , 233 mm 吸収値 $93.5 \pm 31.0 / \text{oil g}$,

新鮮油：屈折率 1.033 ± 0.07 , 粘度 66 ± 3.0 cp, 酸価 0.045 ± 0.025 , 沈降価 123.7
 ± 7.2 , 233 mm 吸収値 $30.6 \pm 12.8 / \text{oil g}$ であつた。