

家庭における揚げ油のこし方と油の劣化について
 神戸大教育 宮川久通子 O向井潤子 丸谷宣子
 阪市大生活科 武副礼子

目的 家庭で揚げものに使用した油は、一回では捨てずに次回にも使用することが多い。そのこい、揚げものの料理後の油の処理方法の一つとして揚げ油はこされることが多い。揚げ油をこす理由は、揚げかすを除去することによって油の劣化を抑え、次回もよい揚げものをつくるためと考えられるが、家庭における揚げ油の後処理法や保存方法と油の劣化との関係を明らかにした報告はあまりみられない。私共は、昭和60年、62年に、一般家庭における揚げものの料理後の油の処理について調査を行い、その結果に基づき、3種類のこし方で試料油を調製し、5℃、室温、40℃での保存時の劣化の程度を調べた。

方法 揚げ油の濾過器具として、活性炭フィルター、濾紙、金網(20メッシュ)の3種類を用い試料油を調製し、未濾過油、未使用油とを合わせて5種類の試料油につき、それぞれ5℃、室温(15~23℃)、40℃で保存し、各試料油の経時的劣化度を測定した。劣化度測定には、透過率や色差、過酸化価(PV)、酸価(AV)、沈着価(EV)、極微弱光量(CL)、紫外部吸収(233nm)などを行った。

結果 揚げ油のこし方の違いを60日保存でみると、室温では各試料油とも233nm値は上昇し、PVはやや動きはあるが低値であり、こし方による大差はなかった。しかし、活性炭濾過油は透過率が高く着色度も低く、EVの減少率とAVは明らかに低かった。

保存温度では40℃保存にEV、AVの劣化上昇があったがこし方には大差はなく、PVでは各試料油とも著しい上昇がみられ、特に未使用油が高く、未濾過油が最も低かった。

CL値は他の測定法と動きを異にし、今後検討を要すると思われた。