

ホームメイド香味油の機能性に関する研究 (I) 酸化安定性の高い香味油の試作と利用について  
酒井久美, ○福田靖子(静岡大)

(目的) 様々な疾病の要因となる生体内の酸化的傷害を防止するものとして食品中の抗酸化成分が注目されている。演者らは日常使用する油の酸化安定性および他の機能を高めることを目的にハーブ添加油を試作している。既に、ハーブの脂溶性成分を直接油に溶出させた酸化安定性の良いハーブ油を試作した。しかし、加熱抽出のため油臭が残った<sup>1)</sup>。今回、室温で抽出した結果について報告する。

(方法) ゴマサラダ油に12種のハーブを粉末にし、油の5% (w/w) 添加し室温で3カ月間脂溶性成分を抽出した後、残渣を分離除去した各香味油の酸化安定性を重量法、TBA法、DPPH法およびHNEをELISAで測定した。また、HPLCによりその成分分析も行った。

(結果) 各香味油の自動酸化(60℃で酸化)はパセリ添加油以外、無添加油に比べ著しく酸化安定性が高まった。熱酸化では(180℃)ジンジャ添加油以外は酸化が抑制された。クローブ添加油はクローブ中のオイゲノールが多量溶出し、酸化安定性に寄与していた。各油には未知成分も多く、その要因は検討中である。<sup>1)</sup>福田ら:第42回日食科工学会発表 名古屋('95)