

フォンデュオイルにおけるトランス脂肪酸が未検出の原材料

原 材 料	調 理 法
未精製ツバキ油(つばき原油)	調 理 加 熱 前
精 製 ツ バ キ 油	調 理 加 熱 前
未 精 製 ツ バ キ 油	180℃, 2時間
精 製 ツ バ キ 油	180℃, 2時間
未 精 製 ツ バ キ 油	180℃, 4時間
精 製 ツ バ キ 油	180℃, 4時間
未 精 製 ツ バ キ 油	フライドポテト調理後
未精製オリーブ油(オリーブ原油)	調 理 加 熱 前
未 精 製 オ リ ー ブ 油	180℃, 2時間
未 精 製 オ リ ー ブ 油	フライドポテト調理後
未精製オリーブ油 50%・未精製ツバキ油 50%	フライドポテト調理後

検査委託先：財団法人日本食品分析センター（2011年）
および公益財団法人日本食品油脂検査協会（2012年）

フォンデュオイルA となたねサラダ油のAOM試験

名 称	時 間
フ ォ ン デ ュ オ イ ル A	29
な た ね サ ラ ダ 油	21
フ ォ ン デ ュ オ イ ル A	CDM試験：4.2

AOM試験：試料を97.8℃に加熱しながら空気を一定量通気し、経時的に過酸化物価(PV)を測定する。PVが100meq/kgに達するまでの時間で表示する。

フライドポテト調理前後のアニシジン価とカルボニル価

名 称	フライドポテト調理前		フライドポテト調理後	
	アニシジン価	カルボニル価	アニシジン価	カルボニル価
フォンデュオイルA	12.0	5.3	—	—
フォンデュオイルB	—	—	18.7	5.6
なたねサラダ油	1.5	2.3	25.2	7.0

フォンデュオイルA：精製こめ油、未精製オリーブ油、未精製ツバキ油

フォンデュオイルB：精製こめ油、未精製オリーブ油、精製ツバキ油

検査委託先：公益財団法人日本食品油脂検査協会（2012年）

アニシジン価：油脂の熱酸化による劣化度評価に適した指標

カルボニル価：油脂の酸化劣化程度を判定する指標