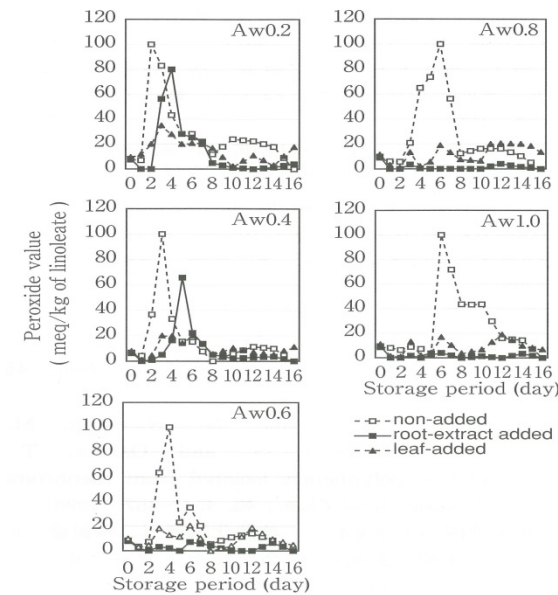




- 研究テーマ 未利用資源の食用転化
- 所属職名氏名 家庭科教育講座 准教授 杉山 薫
- 研究シーズ概要

酸化された油(酸化油)は生物に対して毒性があり、そのため食用油には抗酸化剤が添加されています。現在は、従来から使用されてきた人工抗酸化剤が発ガン性の問題から使用が厳しく制限され、ビタミンE等の天然抗酸化剤が広く用いられています。油脂の酸化は食品素材としての食用油の段階のみならずクッキーやパウンドケーキ等に調理された後にも進行します。このようななか、油脂の酸化を未利用資源のもつ抗酸化力で防げたら理想的です。私どもの研究室では葛根水抽出物(葛水)、葛葉、酒粕、米糠等の食品製造副産物を用いて、クッキー等の食物の酸化を防止する研究を行なっています。右の図は葛水・葛葉をクッキーに添加したときの過酸化価(PV)の変化を示したものです。抗酸化能は水分活性(Aw)に左右され、中間～高Aw領域で強いことがわかります。



葛水・葛葉添加クッキーのPV変化