

# 唐辛子入りエゴマ油の品質保持

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

部門名 食品－食品－品質・食味、流通、加工

担当者 関澤春仁

## I 新技術の解説

### 1 要旨

焙煎後に搾油したエゴマ油に粉碎した唐辛子を入れた「唐辛子入りエゴマ油」は、製造時にビタミンC製剤を添加することによって開封後の酸化劣化を抑制できる。

- (1) 唐辛子入りエゴマ油にビタミンC製剤(ビタミンCパルミテート12.5%含有)を0.1%添加すると、25°Cで開封した状態でも15週間は過酸化物価の上昇を抑えることができる。また、5°C保存では無添加でも過酸化物価の上昇を抑制できる。
- (2) エゴマ油にビタミンC製剤(ビタミンCパルミテート12.5%含有)を0.1%添加すると、25°Cで開封した状態でも7週間は過酸化物価の上昇を抑えることができる(図1)。

### 2 期待される効果

- (1) 唐辛子入りエゴマ油およびエゴマ油の品質保持が可能となる。

### 3 適用範囲

エゴマ油加工品

### 4 普及上の留意点

- (1) ビタミンC製剤の添加量については目標とする保存期間によって検討が必要である
- (2) 本試験は焙煎したエゴマを用い、さらに開封した状態での保存試験であるため、油脂劣化の指標のひとつである酸価は上昇しない。

## II 具体的データ等

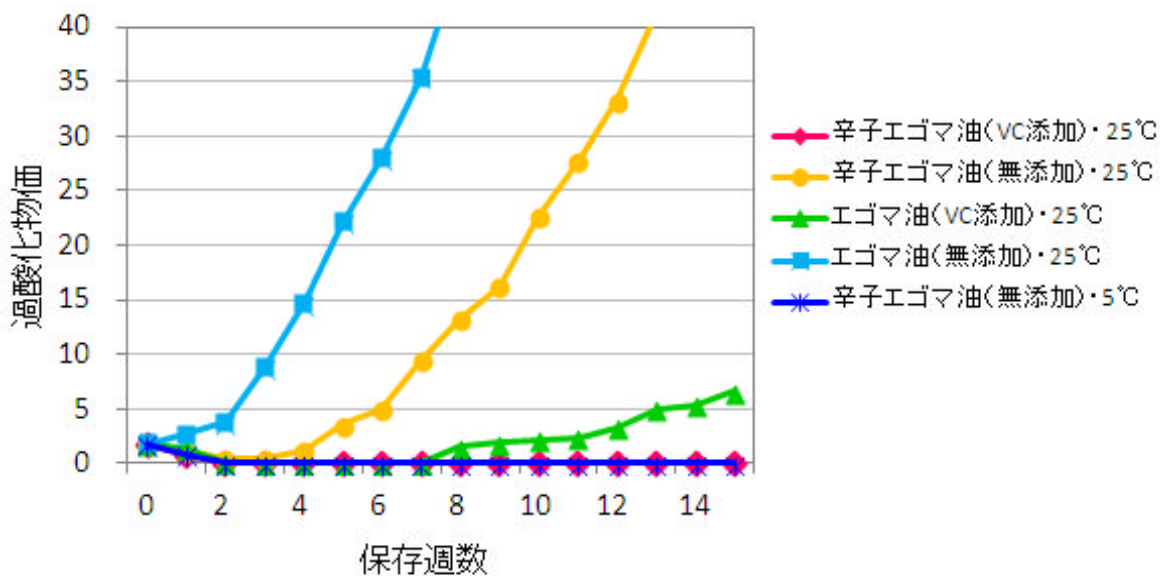


図1 過酸化値の推移

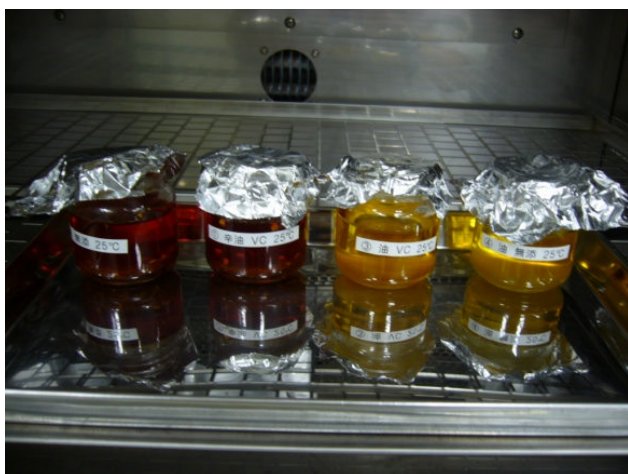


写真1 試験の様子

## III その他

### 1 執筆者

関澤春仁

### 2 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成23年度～26年度
- (2) 研究課題名 地域特産作物の加工素材化

### 3 主な参考文献・資料

- (1) 平成24年度センター試験成績概要