

♪ たこたこあがれ 風よくうけて 雲まであがれ 天まであがれ . . . ♪

新年明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。



揚げ物の吸油量は？

揚げ物は、製品に粉やパン粉が付いているかどうか、製品の形態（ノンフライ：油で揚げてないもの、プリフライ：予め油で揚げてあるもの）によって、調理後の油の吸着量に差が出ます。

食品検査室では、これまで約80検体の製品について、揚げる前の製品自体の脂質含量と油で揚げた後の脂質含量を酸分解法で検査していますので、その結果を掲載します。（加熱条件：中心温度75℃、1分間以上）

①【素揚げ】

衣やパン粉などが付いていない製品をそのまま揚げる場合、ノンフライ、プリフライに関わらず吸油量は3.2～6.2gでした。

②【皮付き・衣付き】

餃子・焼売（ノンフライ）及び天ぷら・フリッター（プリフライ）は、素揚げ製品とほぼ同じ程度の吸油量でした。

しかし、春巻き（ノンフライ）は、揚げる前の製品自体の脂質含量が多いため、揚げた後の脂質含量が増えないという結果になりました。

③【粉付き】

魚にでんぷんなどの粉を付けた製品は、ノンフライの吸油量は10.6g、プリフライは3.6gとなり、粉付の場合は、ノンフライかプリフライかで吸油量に大きな違いが生じました。

④【パン粉付き】

ノンフライの製品は10.1～15.9g、プリフライは4.8gとなり、パン粉付きの場合も粉付きと同様に、ノンフライかプリフライかで吸油量に大きな違いが生じました。

区分	製品形態	検体数	平均脂質量 g (100g当たり)			
			揚げる前	揚げた後	吸油量	
① 素揚げ	オムレツ類	ノンフライ	4	16.3	22.5	6.2
	ハンバーグ類	ノンフライ	11	10.0	13.2	3.2
		ノンフライ	8	6.5	11.7	5.2
		プリフライ	4	11.6	16.6	5.0
② 皮付き・衣付き	餃子・焼売	ノンフライ	6	10.9	15.6	4.7
	春巻き	ノンフライ	3	18.6	18.5	-0.1
	天ぷら・フリッター	プリフライ	3	9.0	12.6	3.6
③ 粉付き	魚製品類等	ノンフライ	6	5.6	16.2	10.6
		プリフライ	2	10.3	13.9	3.6
④ パン粉付き	トンカツ類	ノンフライ	9	3.8	17.2	13.4
	ミンチカツ類	ノンフライ	6	5.3	16.2	10.9
	コロケ類	ノンフライ	9	5.5	15.6	10.1
	フライ類	ノンフライ	9	4.2	20.1	15.9
		プリフライ	4	13.8	18.6	4.8

吸油量は製品に付いている粉やパン粉等の割合や揚げ方によって差が生じます。

また、このデータは本会取扱物資の一部について検査した結果ですので、参考としてご覧ください。



必要以上に加熱していませんか？

2枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品以外は、75℃1分間以上の加熱条件で良いとされていますが、必要以上に加熱すると、カリカリと硬くなって食感が悪くなるだけでなく、吸油量も増加します。

魚のフライを使って加熱条件を変えて吸油量を検査した結果を掲載します。必要以上の極端な加熱は避け、美味しく仕上げましょう！

(100g当たり)

	加熱条件	吸油量g
A	75℃1分間以上	16.9
B	85～88℃1分間以上	18.5
C	95～98℃1分間以上	20.5



12月の検査実施内容・結果

12月に本会食品検査室で実施した検査の結果は、下表のとおりで、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。安全、衛生的な本会の物資をどうぞ安心してご使用ください。

No.	品名		メーカー	結果	No.	品名		メーカー	結果
1	のりふりかけ		タカ食品工業	適	44	グリーンピース		共同購入品	適
2	かつおふりかけ		〃	〃	45	かぼちゃペースト		九州太平商事	〃
3	かつお大豆ふりかけ		フタバ	〃	46	乱切りごぼう		マツバラ	〃
4	のりたまごふりかけ		〃	〃	47	千切りごぼう		ジェイワーズミザキ	〃
5	生わかめふりかけ		アルファー食品	〃	48	ささがきごぼう		〃	〃
6	しそっこふりかけ		フタバ	〃	49	ソテードオニオンスライス		エムシーシー食品	〃
7	さげぱっぱ		大島食品工業	〃	50	スイートコーン5cmカット		日本水産	〃
8	たらこふりかけ		フタバ	〃	51	コーンカーネル		共同購入品	〃
9	野菜ふりかけ		〃	〃	52	裏ごしコーン		キューピー	〃
10	味ごまひじきふりかけ		〃	〃	53	裏ごしにんじん		〃	〃
11	くろしおふりかけ		〃	〃	54	カットほうれん草		共同購入品	〃
12	えごまふりかけ		全学栄	〃	55	乱切りれんこん		大冷	〃
13	菜の花ふりかけ		〃	〃	56	ブロッコリー		マツバラ	〃
14	ひじきちりめん		フタバ	〃	57	ブロッコリー		共同購入品	〃
15	鮭青菜		〃	〃	58	カット小松菜		SN食品	〃
16	炊き込みわかめ御飯の素		アルファー食品	〃	59	カットチンゲンサイ		マツバラ	〃
17	しそご飯の素		フタバ	〃	60	カットピーマン(青)		九州太平商事	〃
18	青菜しらす		〃	〃	61	カットピーマン(赤)		〃	〃
19	ドライミックス	チキン	アルファー食品	〃	62	カットピーマン(黄)		〃	〃
20		カレー	〃	〃	63	大根おろし		尾家産業	〃
21		五目	〃	〃	64	カリフラワー		ニチレイフーズ	〃
22	ライス クック	チャーハンの素	味の素	〃	65	黒糖ビーンズ		九州太平商事	〃
23		サフランライスの素	〃	〃	66	スナックアーモンド		〃	〃
24		チキンライス用	〃	〃	67	アーモンドカル		〃	〃
25		ピラフ用	〃	〃	68	うまかってん		給材開発	〃
26	さつまいも乱切り		マツバラ	〃	69	カルフィッシュ		日本糧食	〃
27	さつまいもストレート		九州太平商事	〃	70	とっとチーズ		大島食品工業	〃
28	さつまいもダイス(13mm)		〃	〃	71	とっとコンブ		〃	〃
29	うらごしさつまいも		〃	〃	72	わかなっつドン		アオキ	〃
30	紫芋ペースト		マツバラ	〃	73	オイスターソース		マルハニチロ	〃
31	焼き芋S		九州太平商事	〃	74	エビチリソース		エムシーシー食品	〃
32	安納焼き芋		〃	〃	75	チゲ鍋		ミツカン	〃
33	冷凍里芋(ホール)		マツバラ	〃	76	種入りマスタード		MAILLE	〃
34	冷凍里芋(乱切り)		〃	〃	77	ゴールドンチャツネ		アスピー食品	〃
35	ランチウエッジ(皮付きポテト)		ニチレイフーズ	〃	78	ピッツァソース		エムシーシー食品	〃
36	ダイスカットポテト		SN食品	〃	79	アレルゲン	カレーフレーク	S & B	〃
37	長芋とろろ		尾家産業	〃	80	フリー	シチューフレーク	〃	〃
38	グリーンアスパラガス(カット)		〃	〃	81	トマトケチャップ 1Kg		カゴメ	〃
39	輸入インゲン(ホール)		共同購入品	〃	82	トマトケチャップ(チューブ1Kg)		〃	〃
40	輸入インゲン(カット)		〃	〃	83	トマトピューレ		ナガノトマト	〃
41	国産カットインゲン		九州太平商事	〃	84	ふくまめ10g(節分用)		シオヤマ	〃
42	枝豆むき実		共同購入品	〃	85	ふくまめ15g(節分用)		〃	〃
43	きぬさや		〃	〃					

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~64,84,85) ・大腸菌群(No.1~25,31,32,35,37,40,45,49,52,57,63,84,85)
 ・E.coli(No.26~30,33,34,36,38,39,41~44,46~48) ・黄色ブドウ球菌(No.1~64,84,85)
 ・サルモネラ(No.1~64,84,85) ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~25,31,32,37,40,52,57,63,84,85)

<理化学検査> ・保存料(No.1~25,65~85) ・塩分(No.1~25,65~85) ・ヒスタミン(No.67~71)
 ・水分(No.1~25,65~72,84,85) ・酸価(No.66~68,70,71) ・過酸化値(No.66~68,70,71)
 ・残留農薬(簡易法)(No.35,36,38~44,46~48,51,54~59,64) ・pH(No.73~79) ・可溶性固形分(No.73~79)
 ・アレルギー：卵(No.79,80) ・アレルギー：乳(No.79,80) ・真空度(No.73,74,78) 他