

## 【食用植物油脂とは】

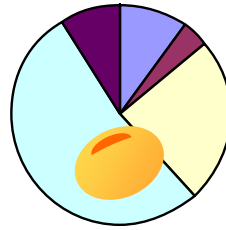
食用植物油脂とは、各種植物から採取した油を食用に適するよう精製等の処理を施したもので、大豆油、ごま油のように単一の植物を原材料に使用したものと、いくつかの種類の油を混合したものがあります。

## 【食用植物油脂の原材料の判別】

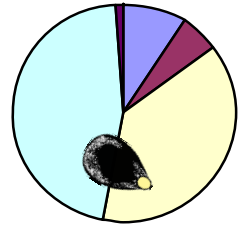
食用植物油脂は採取した植物によって、油脂を構成する成分である脂肪酸の組成が異なります。このことから、食用植物油脂の脂肪酸量を測定し、その組成を算出することで、原材料に使用した油脂の種類や混合の有無を判定することができます。

## 【食用植物油脂の脂肪酸組成の例】

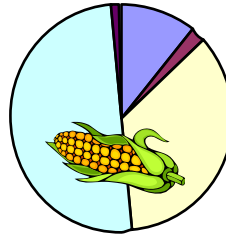
大豆油



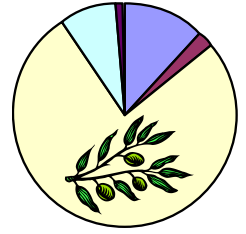
ごま油



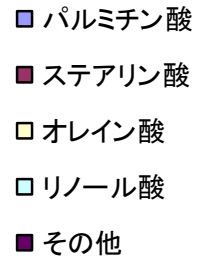
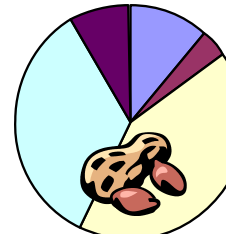
とうもろこし油



オリーブ油



落花生油



食用植物油脂をトルエンに溶かす



エステル化試薬を加え、脂肪酸をエステル化する



ヘキサンを加えて、エステル化した脂肪酸を抽出する



抽出したものを脱水し、窒素気流で乾固する

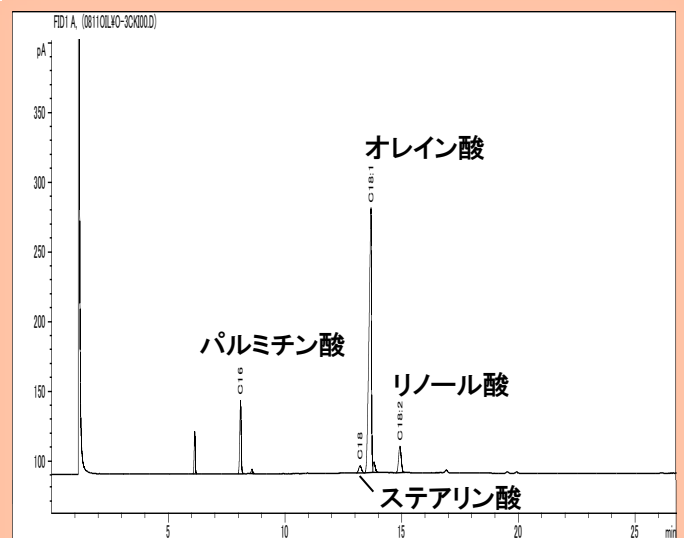


乾固したものにヘキサンを加えて試験溶液とする



ガスクロマトグラフで測定

測定した結果の一例



食用オリーブ油の測定結果