

標 題 : Quality and Stability of Edible Oils Enriched with Hydrophilic Antioxidants from Olive Tree : The Role of Enrichment Extracts and Lipid Composition
オリーブ樹由来水溶性抗酸化物を強化した食用油の品質および安定性 :
強化抽出物および脂質組成の役割

著 者 : V. Sanchez de Medina, et al. (スペイン コルドバ大学)

掲 載 誌 : J. Agric. Food Chem. 59: 11432-11441 (2011)

要 旨 : 精製油(つまり、コーン油、大豆油、高オレインひまわり油、ひまわり油、およびなたね油)を強化するために、オリーブ樹の葉およびオリーブ粕から由来するフェノール抽出物を2つの濃度(200 および 400 $\mu\text{g/L}$)で使用した。

この抽出物中の特徴的なオリーブフェノール化合物の濃度は、油の脂質組成とともに目的抗酸化物の物質移動に影響し、それが結果として油に追加の安定性および品質的特徴を与えた。

概して全ての油脂が、非強化の対照との比較で目立つまたは劇的な品質 - 安定性数値(例、過酸化値およびランシマット)の改善を経験した。

強化油はまた天然フェノール化合物含量が 400 $\mu\text{g/L}$ の *エクストラバージン* オリーブ油に匹敵した。

このフェノール化合物の健康的な性質および使用原料の低またはゼロの価格が、油脂を補助食品(supplemented foods)または栄養補助食品(neutraceuticals)に変換可能とする。

キーワード : 食用油、強化、フェノール抗酸化物、油脂品質試験、オリーブ樹抽出物、安定性、ランシマット、過酸化値
