

標 題 : Chemometric Classification of the Fat Residues from the Conditioning Operations of Table Olive processing, Based on their Minor Components  
テーブルオリーブ加工のコンディショニング操作に由来する  
脂肪残渣のケモメトリックス、微量成分に基づく

---

著 者 : A. Cortes-Delgado, et al. (スペイン CSIC 食品バイオテクノロジー部)

---

掲 載 誌 : J. Agric. Food Chem. 59: 8280-8286 (2011)

---

要 旨 : 本研究で未熟と完熟のオリーブ果実の種抜きで放出される脂肪の不ケン化物の特性を、未熟オリーブを種抜きして植物食品および動物食品と詰合せた製品、そして工場の下水設備末端(排水)について明らかにする。

不ケン化物は 1.94%(完熟)から 5.91(未熟 + 動物食品)であり ; 総ステロールは 1319mg/kg 脂肪(未熟 + 植物食品)から 2002 mg/kg 脂肪(完熟)で、 $\beta$ -シトステロールが最も多かった。

脂肪族アルコールは 242 mg/kg 脂肪(未熟)から 556 mg/kg 脂肪(排水)で、C22 が最も多かった。

トリテルペンジオールは未熟 + 植物食品だけ検出された(エリスロジオール + ウバノール、0.80%)。

ワックスは未熟と完熟のオリーブ果実からは検出されず、未熟 + 植物食品 (128mg/kg)、未熟 + 動物食品(171mg/kg)、排水(263mg/kg)の順序で上昇した。

ケモメトリックス分析は種々の油脂中の相違を検出できた ; ステロール + 脂肪族アルコールのクラスター分析が分類に有効であった。

キーワード : ケモメトリックス分析、コンディショニング過程、クラスター分析、判別分析、脂肪族アルコール、油脂組成、主成分分析、処理、ステロール、テーブルオリーブ、トリテルペンジオール、ワックス(ロウ)

---