

農業技術

プリズム

五島には約510万本のツバキが自生し、つばき油の産地となっている。搾油所ごとに製法が異なり、香りや色、べたつき感などが違うため、消費者がつかき油を買うたびに商品に違いが感じられている。そこで、長崎大学、長崎県立大学、県工業技術センターと共に、原因と特性を科学的に明らかにする研究を行った。

研究の結果、搾油前の種子

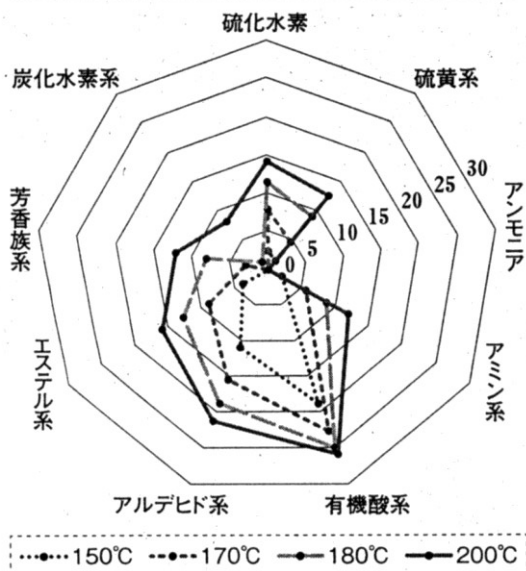
のいり温度が高くなるにつれて油の臭気が強くなったが、食用油としての特性を特徴づ

つばき油の特性

熱処理の違いで変質 目的に応じた搾油へ

けるリノール酸やオレイン酸などの脂肪酸組成には変化がなかった。また、「蒸す」や

いり温度によるつばき油香気寄与率の変化



「いる」などツバキ種子に熱を加えることによって、ポリフェノールの一種であるケンフェロールやカロチノイドが増加することが分かった。これらの結果は、スキんケアや加工食品などに、使用目的に応じた特性の油を搾油するための条件の重要な情報となると考えており、本成果を活用して業界でつばき油の表示などに役立てていきたい。(県農林技術開発センター 森林研究部 田嶋幸一)