

冷凍食品の酸化による品質低下と包装フィルムの酸素透過性との関係

森高明・久保竜子

1. 市販冷凍いなりずしの油揚げの過酸化物価は、真室包装して -20°C に保存しても 1 か月後に約 160 に上昇した。シューマイの過酸化物価は -20°C , 1 か月後に 40~64 に上昇した。
2. 大豆油や肉の過酸化物価は、保存中に一旦上昇したのち減少した。この過酸化物価の減少の反応は保存温度が低いほど著しいようである。したがって、冷凍食品保存中におけるある時点の過酸化物価のみを測定して油脂の酸化程度を判断できない。
3. -20°C で保存したときには大豆油や肉の過酸化物価の変化およびハウレンソウのビタミン C 含量の変化と包装フィルムの酸素透過度との関係は認められなかった。