

国産カメリナ油とフライ油の長寿命化

ω -3 脂肪酸リッチ油と洗浄による揚げ油劣化抑制

成果事例

- 農地を有効活用して、健康に良いオメガ3脂肪酸が豊富な国産の植物油
- 揚げ油の劣化を抑制して約2倍長持ちさせるフライヤー洗浄剤の開発支援
- バイオ燃料に展開して、サステイナブル社会の構築に貢献

連携先概要

ナルックスホールディングス(株)

所在地：大阪府

事業概要：光学部品

成果概要・特徴

カメリナ油は必須脂肪酸のオメガ3脂肪酸に富んでいます。米との2毛作で栽培した種子から搾った純国産カメリナ油は、加熱劣化試験でオメガ3脂肪酸が安定な特徴が確認され、販売を開始しました。また品質規格外油はカーボンニュートラルなバイオジェット燃料やバイオ燃料に展開できます。休耕田を活用したカメリナ栽培で農業活性化、健康と、サステイナブルな社会の構築への貢献を目指します。

※協力：大阪科学技術センター



国産カメリナオイルとその脂肪酸組成

連携先概要

株式会社 セッツ

所在地：大阪府

事業概要：洗浄剤、食用油脂

成果概要・特徴

食油の価格高騰を受けて大阪技術研は(株)セッツと共同研究し、新処方の洗浄剤でフライヤーに付着残存した食品滓や油重合物などを除去すると、油の着色や酸化劣化が抑制され、揚げ油が長持ちすることを示しました。このフライヤー洗浄剤は、揚げ油の交換頻度を下げる効果を持ち、使用法も簡単な製品として販売されています。コストや食品ロスを削減し持続可能な社会の構築に繋がります。

※N. Ohyagi, Y. Watanabe et al. DOI:10.5650/jos.ess23240



フライヤー洗浄の効果

キーワード

アグリ・食品・油脂・劣化抑制・洗浄剤・フードロス削減

大阪産業技術研究所

生物・生活材料研究部（森之宮センター）

渡辺 嘉

連絡先：脂質工学研究室 yomi@orist.jp

3 すべての人に健康と福祉を



12 つくる責任 つかう責任



13 気候変動に具体的な対策を

