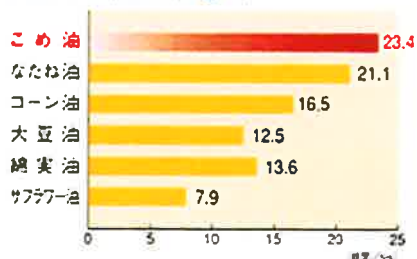


特徴 1.こめ油が、へたりにくい理由

一般に油は加熱すると劣化が始まりますが、こめ油は高温に強く、劣化しにくいのが特徴です。また揚げ物をくり返して油の酸化が進むとニオイが発生し風味が悪くなるだけでなく、体にも悪影響を与えますが、こめ油は抗酸化成分が豊富なため、熱を加えても安定性は抜群です。だから、こめ油で揚げ物をした後の油は傷みが少ないので、いつもよりも多く繰り返して使うことができます。

◎食用油のAOMテストによる酸化安定性

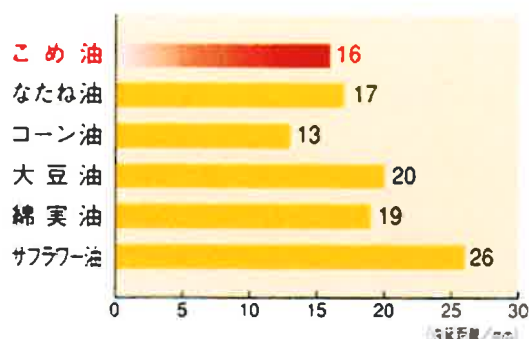
(平成11年JAS格付結果報告書より)



注)AOMテストとは、途中に空気を吹き込みながら、98℃に保ち、油が酸化されて生成する過酸化物質(POV)が、100になるまでの時間を測定する方法です。

◎油の泡立ち比較

(味の素油脂研究所データより)

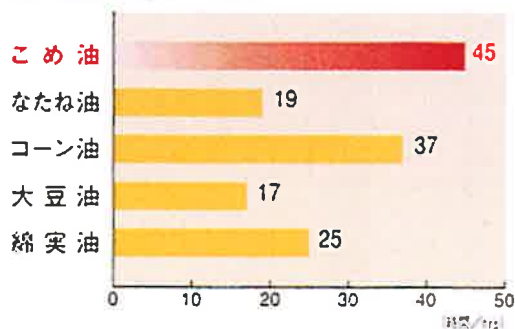


特徴 2.臭わない理由

揚げ物をするすると部屋中に油のニオイが立ちこめて、気分が悪くなったり食欲がなくなったりすることがあります。これは加熱による油酔い物質（アクロレイン）の発生が原因。こめ油はこの油酔い物質の発生が他の食用油に比べて少ないので、快適に調理ができ、部屋にイヤなニオイが充満したりすることがありません。

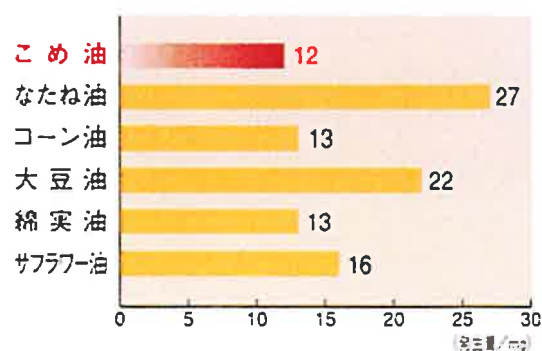
◎揚げ物を1万ルクスの光線下に40℃で保存し、変敗臭が発生した時間

(味の素油脂研究所データより)



◎油酔い物質の発生量

(味の素油脂研究所データより)

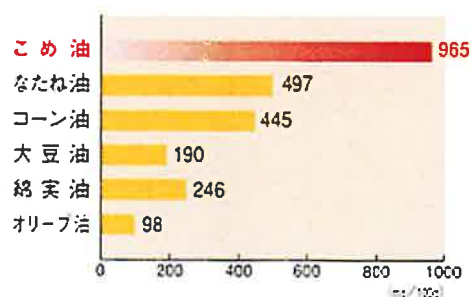


注)600gの油を180℃で3時間加熱しました。

特徴 3.有用な天然成分豊富

◎食用植物油の総ステロール含有量

(平成6年「食用植物油類JAS格付結果報告書」)



一般に油は加熱すると劣化が始まりますが、こめ油は高温に強く、劣化しにくいのが特徴です。また揚げ物をくり返して油の酸化が進むとニオイが発生し、風味が悪くなるだけでなく、体にも悪影響をあたえますが、こめ油は抗酸化成分が豊富なため、熱を加えても安定性は抜群です。だから、こめ油で揚げ物をしたあとの油は傷みが少ないので、いつもよりも多くくり返して使うことができます。これは、他の食用油にはないもので、油が酸化するのを抑制する作用があるほか、天然成分として注目されています。

また、こめ油は、パーム油とこめ油特有の成分、トコトリエノール、を多く含んでいます。トコトリエノールはビタミン E のような作用があり、スーパービタミン E とも呼ばれる成分です。油の食物繊維の異名を持つ植物ステロールも多く含まれています。植物ステロールは植物に広く存在している成分で、植物油が代表的な供給源として知られています。こめ油には 100g の中 1100mg もの植物ステロールが含まれていて、これは植物油の中でもトップクラスの含有量です。このように、こめ油は構成する脂肪酸のバランスが良く、多くの栄養成分によって健康に寄与しています。その他にこめ油には食物繊維といわれる植物ステロールなど、コレステロールの低下に役立つ成分が豊富に含まれています。だから、コレステロールが気になる方にうれしい油です。

特徴 4. 遺伝子組み換え食品ではありません

このこめ油は、日本国内の米ぬか胚芽から搾油した安心安全、希少な油です。

安全性と希少性について……

現在日本において消費されている食用油は、約 240 万トン以上です。（農林水産省食品流通 局食品油脂課）。消費量が多い順に菜種油、大豆油、コーン油、こめ油、サフラワー油、ゴマ油、綿実油、ひまわり油等があります。それらの油脂原料の中には遺伝子組換え原料もありますが、当社の、こめ原料は非組み換え原料です。米糠と米胚芽を原料として製造されているのが、こめ油です。私たちが主食としているお米を、精米したときにできる米糠。こめ油は、この米糠を原料にして、抽出・精製して作られています。玄米 1 合の米糠からできるこめ油は 2g とわずかですが、米糠に含まれるたくさんの栄養成分が生かされています。