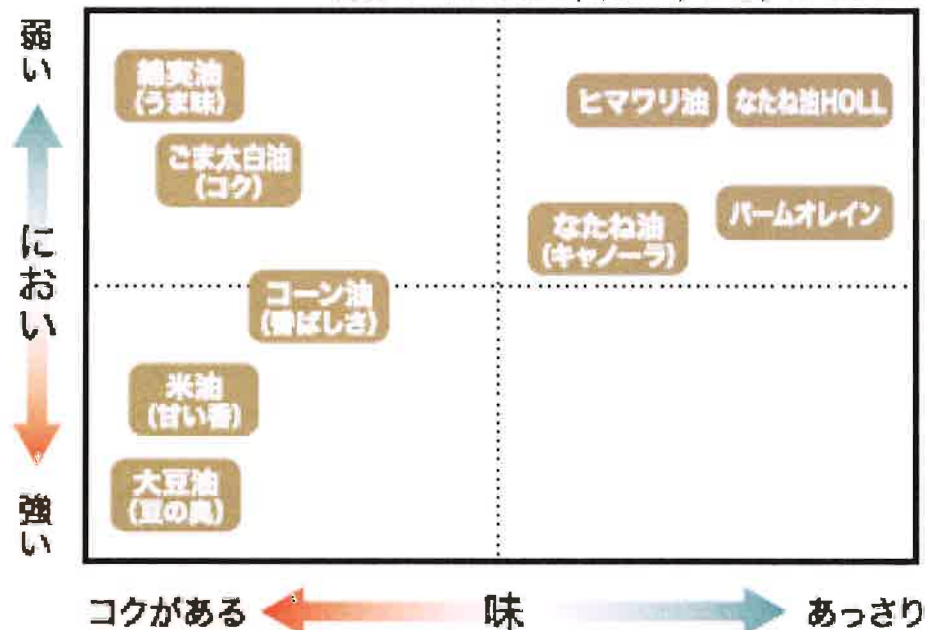


# 綿実油の特長

創業 明治二十五年  
岡村製油株式会社

## ■ 植物油の風味特性

月刊フードケミカル, (2014) 9号, 47-52 より

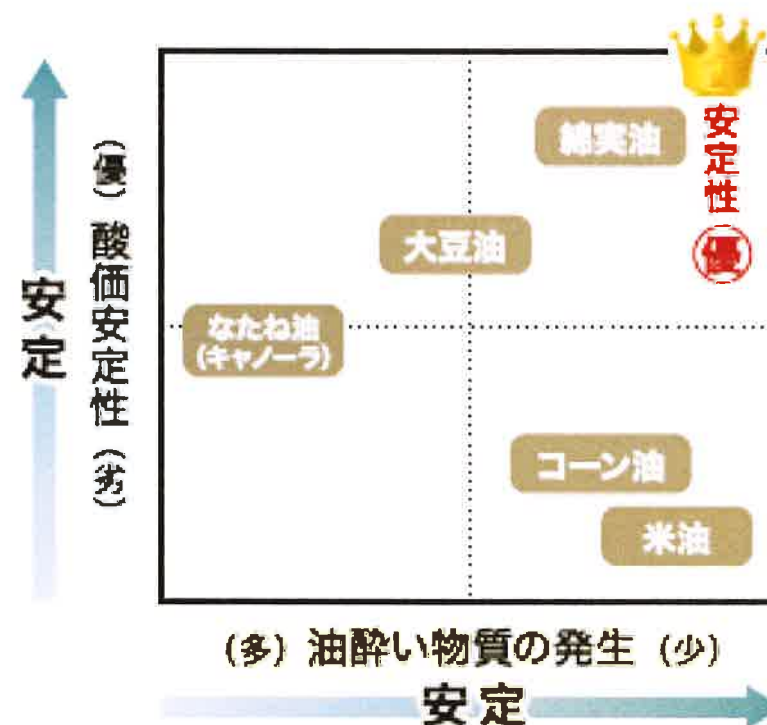


<綿実油の風味>

特有のうま味を持つが臭わない

素材の良さを引き立てる油

## ■ 揚げ油として優れた特長 I



フライ安定性に優れた油

**綿実油**

# 綿実油の特長Ⅱ

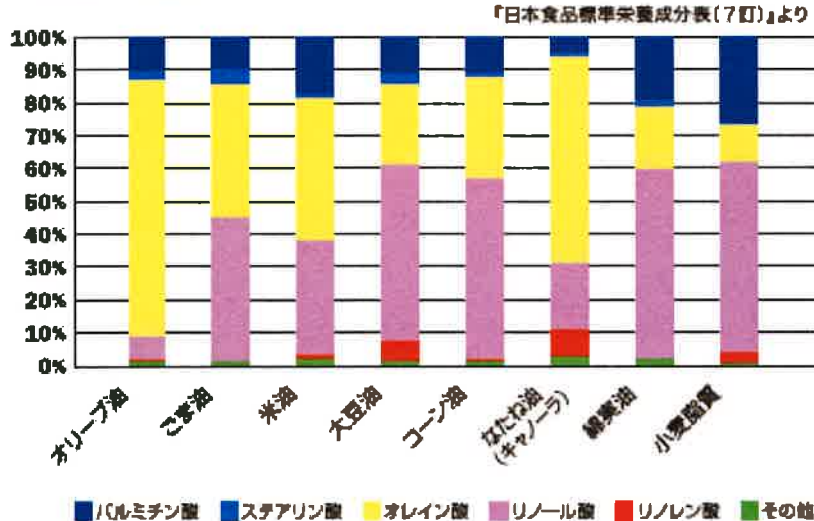
創業 明治二十五年  
岡村製油株式会社

## ■ 揚げ油として優れた特長Ⅱ

### 揚げ物に適した脂肪酸組成

綿実油はサラダ油で最も多くの飽和脂肪酸（パルミチン酸・ステアリン酸）を含むため、揚げ物のサクサク感を増します。また、揚げ物の香ばしさを生むリノール酸を多く含み、油臭さの原因であるリノレン酸を殆ど含みません。

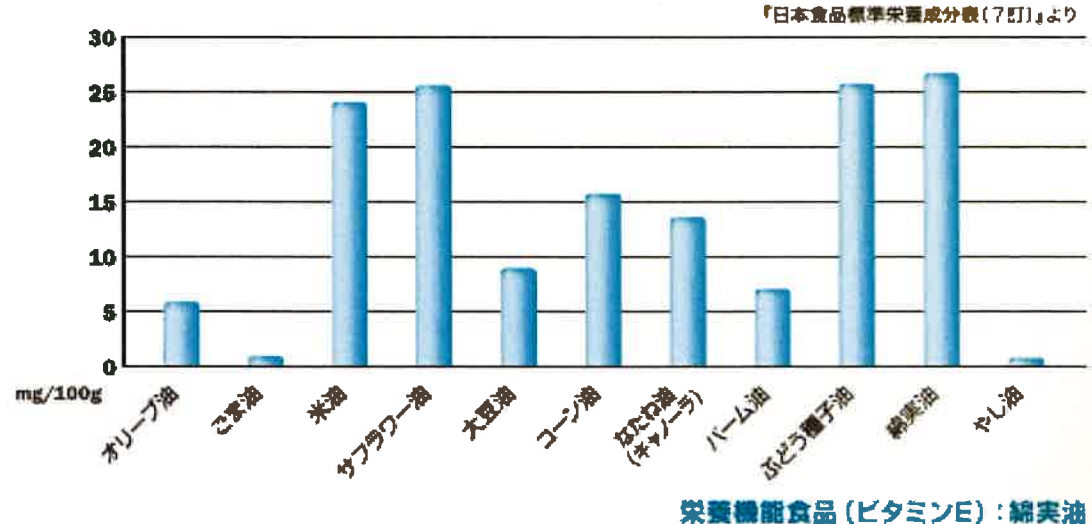
◎植物油の脂肪酸組成比



## ■ 体にうれしいすこやか成分

綿実サラダ油は、植物油の中でもビタミンE(α-トコフェロール)を豊富に含みます。ビタミンEはからだの中の脂質の酸化防止に深く関わっていて、高齢者に多い心臓病や脳、肝臓の血行障害を予防する成分として注目されています。厚生労働省の日本人の食事摂取基準(2015年度版)の中でも、健康維持に欠かせないビタミンの一つとして摂取基準が設けられています。

◎植物油に含まれているビタミンE(α-トコフェロール)量



# 綿実油の特徴と利用用途

創業 明治二十五年  
岡村製油株式会社

