

## 【食用油を正しく知って賢い生活】

### 【食用油とは】

食用油と聞いて「サラダ油」と答える人が多いと思われます。油を精製して香りやクセをなくしサラダに使えるような油はどれもサラダ油です。あの香ばしい香りのごま油でさえ精製すればサラダ油になるのです。油の原料は世界中にたくさんあります。そしてそれぞれ味も香りも含まれている成分も違ってきます。その違いが色んな味や料理を生み出しているのです。

### 【食用油保存容器の種類】

食用油は腐る事はありませんが、酸化や劣化により傷んでいくので適切な保存が必要です。食用油の容器は大凡4つの素材に大別出来ます。 ※(下記商品はインターネット検索画像です)



<スチール缶>



<プラスチックボトル>



<ガラスビン>



<紙容器>

### 【容器の特性】

容器名称	遮光性	密封防湿性	衝撃性	耐水性、耐熱性
スチール缶	○	○	○	○
プラボトル	×	△	△	×
ガラスビン	×	○	×	△
紙容器	△	×	△	×

### 【容器の選択】

食用油は空気(酸素)と光を遮断して、なるべく涼しい場所に保管するのが基本です。最適なのは、**金属缶**で密封できるキャップがついたものが一番よいでしょう。

**【保存するポイント】**

- ① 光を避けるために暗い場所に保存する。(流しの下など)
- ② 空気との接触を極力減らすため、栓をきちんと閉めたり、カバーをする。
- ③ 温度の高いところは避ける。
- ④ 揚げ物などに使用後は速やかに揚げカスを取り除く

平成22年10月1日

**一般缶の良さ・楽しさを**

**発信します**

全日本一般缶工業団体連合会 優CANレポート 第26号