

標 題 : New Filtration Systems for Extre-Virgin Olive Oil : Effect on Antioxidant Compounds, Oxidative Stability, and Physiochemical and Sensory Properties  
エクストラ・ヴァージンオリーブ油向けの新しい濾過システム :  
抗酸化化合物、酸化安定性、および物理化学特性と官能特性への影響

---

著 者 : J. Lozano-Sanchez, et al. (スペイン グラナダ大学)

---

掲 載 誌 : J. Agric. Food Chem. 60: 3754–3762 (2012)

---

要 旨 : この研究の目的は、エクストラ・ヴァージンオリーブ油の品質との関連で新濾過システムを評価することであった。

ポリプロピレン製フィルターバッグおよび2種類の不活性ガス流(アルゴンおよび窒素)を濾過助剤として濾過工程を実施した。

グリセリド組成、抗酸化物および酸化促進物の質的と量的な変動および水分含量を、エクストラ・ヴァージンオリーブ油の賞味期間を規定する酸化安定性と相関させた。

物理化学特性および官能特性に対する影響も評価した。

濾過後に酸化安定性が低下した。濾過工程に対するポリフェノールおよび水分含量の動きで、濾過エクストラ・ヴァージンオリーブ油の最低な酸化安定性が説明できた。

さらに、不活性ガスを用いる濾過では主な官能特性の強度を低下させないと、官能分析結果で確認された。

この結果は、エクストラ・ヴァージンオリーブ油品質を向上させ最適貯蔵条件を確立することで、オリーブ油製造者に役に立つ。

キーワード : オリーブ油、濾過、フィルターバッグ、窒素/アルゴンガス流、酸化安定性、クロロフィル、トコフェロール、ポリフェノール、官能特性

---