



オリーブ・ラバーズ便り

日本は秋、読書の秋、食欲の秋、芸術の秋、秋にはたくさんのしたくすることがありますが、私に限りましてはもっばら、食欲の秋でしょうか…。やはり日本の食べ物おいしいです。四季折々の食材を活かした日本食は海外にいても、日本人である喜びを感じさせます。最近はその和食にオリーブオイルを使った料理を作るのが楽しみだったりもします。さて今回は、オリーブオイルをより長く美味しくいただくための貯蔵に関する検査データを集めます。

GOURMET LOVERS EVOO セラミックボトル ～オーストラリア産の上質なエクストラバージンオリーブオイルをより新鮮に美味しく保つために～

セラミックボトルがなぜよいのか？

オリーブオイルは、温度、酸素、光により、品質に大きな影響を受けます。いくら品質のよいオリーブオイルを購入しても保管状態がよくなければ消費期限内でも品質がすぐ落ちてしまいます。セラミックボトルは、耐熱性・密封性・遮光性に優れており、まさに、オリーブオイルを保管する容器に適しています。

表1、2はオリーブオイルの成分と保管状態によるテスト結果をまとめたものです。(オーストラリアオリーブ協会)。これによっても、たとえオイル母体の品質がよくても、保管の状態により、品質が劣化してしまうことがわかります。表2に示されるように22℃以上でいくつかのオイル成分の劣化が見られます。この結果からもオイルの貯蔵条件が品質を長持ちさせる重要さがわかっていただけだと思います。



表1

	温度	酸素	光 (明るさ)	貯蔵寿命
過酸化物質	より高い貯蔵温度で過酸化物質が大幅に増加	過酸化物質およびUV吸光度 (K232、K268) の数値は、オリーブオイルを酸素へさらすことの問題の指標です。これらの測定値は、予測可能なパターンで反応させ、大幅に暴露後はほぼすぐに影響を受けました。値はオイルマトリックスに応じて、時間の量を変化させた後、オーストラリアンとIOCの制限を超えました。	オイルが光にさらされるとK268が増加します。これは不快な味を作り出す化合物の生産を示すこととなります。	酸素にさらされることにより貯蔵寿命が通常36ヶ月以上可能なものに対して12ヶ月と著しく減少します。
紫外線吸光率 (K268・K232)	高い貯蔵温度で大幅に増加。(K232は比較的安定して推移)			酸素のさらせることによりK268は26ヶ月、K232は9ヶ月までの寿命になります。
1,2-ジアシルグリセロール	1,2-ジアシルグリセロールは、油の年齢を決定するための有用な指標です。より高い貯蔵温度で急速に1,2-ジアシルグリセロールへの影響を及ぼし、すぐにオーストラリア規格外になってしまいます。(35%)			貯蔵温度が上がるにつれて、寿命も36ヶ月→18ヶ月→3ヶ月と減少します。
ピロフェオフィチン a	より高い貯蔵温度にさらされた直後にかなりの割合で増加。37℃で保存した場合、3ヶ月でオーストラリア規格の限界を超えます。最初の質に関係なくすべての油でほとんど同一の時間に対する、グラフの増加があったので、ピロフェオフィチン a は低い温度で保たれる指標になります。	総ポリフェノール、αトコフェロール、クロロフィル、脂肪酸のプロファイルは、酸素によるオイルの劣化を測る便利な指標です。(劣化評価するにはこれらの初期値が必要です。)	光への露出でもっとも影響を受けるのは、ピロフェオフィチン a とクロロフィルでした。ピロフェオフィチン a の測定はオリーブオイルの老化の指標になります。光にさらされたとき、顔料が完全に消失するので、したがってオイルの年齢を決定するために使用することはできません。	ピロフェオフィチンにいたってはすべての条件に敏感に反応します。長蔵温度は22℃以上になることにより18ヶ月から3ヶ月までに急激に減少します。
遊離脂肪酸	より高い貯蔵温度にさらされるオイルは、低温でのものよりもはるかに速い速度で増加。			貯蔵温度が37℃と高温になることで18ヶ月と急激に減少します。
ポリフェノール	ポリフェノール、α-トコフェロール、色の全てにおいて、より高い温度で、わずかですが、しかし大きな変化につながる影響を受けます。			
α-トコフェロール			光による抗酸化物質の減少が著しく表れ、品質の低下につながります。	
色				
誘導時間	より高温で保管される油は、たとえ品質期限内であっても、品質に変化をもたらします。この測定における変化は、保管状況、必ずしも酸化安定性でないまたは貯蔵寿命(油の)を時間とともに示します。	酸素へのオイルを酸素にさらすことで誘導タイムが明らかに減少しました。この分析は、オイルの寿命期間中に複数回測定したのならば、酸化に関する役に立つ指標です。		
感覚刺激評価	保存温度はオリーブオイルの感覚プロファイルにかなり影響を与えました。高い温度での貯蔵は時間とともに酸敗(悪臭)が早く、かなりのレベルに達します。これは消費者のオイルの受け入れを低下させ、よって貯蔵寿命を低下させることになります。	オイルが酸素にさらされ、酸敗が進んだ場合、オリーブオイルの感覚特性が迅速かつ大幅に減少しています。これは保管の仕方に関係があることを表しています。	オイルの感覚刺激評価は著しく光への曝露によって影響を受けます。	感覚刺激評価は貯蔵温度、酸素、光への露出全てにおいて激しく変化します。

表2 オリーブオイルの貯蔵状態別成分寿命

*このテストはIOCの基準にAOAの基準をさらに追加して、より細かい検査になっています。

エクストラバージンオリーブオイル ミディウムポリフェノール・ミディウムリノール酸 タイプ								
		過酸化物質価	UV吸光度		遊離脂肪酸	ピロフェオフィン	ジアシルグリセロール	感覚
			K232	K268				
貯蔵温度	15℃	>36	>36	>36	>36	>36	36	>36
	22℃	>36	>36	>36	>36	18	18	>36
	37℃	>36	>36	36	18	3	3	3
酸素	密封	>36	>36	>36	>36	18	18	>36
	開封	12	9	26	>36	18	18	18
光	遮光	>36	>36	>36	>36	18	18	>36
	露出	>36	>36	>36	>36	ND*	18	12

これらの研究の結果は、オイル初期の基盤だけでなくオイルの貯蔵条件が酸化安定性への影響を持っていることを示します。これは、オリーブオイルの生産、貯蔵、販売に携わる人々のための重要な情報です。また、この結果オリーブオイルの貯蔵及び輸送に関するメーカーの重要な、情報に基づいた意思決定を助けます。多くの高品質のオリーブオイルが適切な保管条件に関する知識の欠如が原因で劣化しています。これらのようほうを参考にして、オリーブオイルの責任者は、オリーブオイルの初期の高品質を維持することができるようになります。

(単位：月)

EV00クッキング

簡単ヨーグルトパフェ

【材料】

ギリシャヨーグルト

グラノーラ

ブルーベリー

ストロベリー

EV00



グラスにグラノーラ・ヨーグルト・フルーツの順にのせていき最後にEV00をかけるだけ。お好みで蜂蜜をかけても美味しいです。

ちょこっとOZ



オーストラリアではホースレース(競馬)が盛んなのはご存知でしたか? この時期になると色鮮やかなドレスに羽のついた帽やカチューシャなどをつけた女性やスーツ姿の男性の正装をした人をよく見かけるようになります。彼らはホースレースに行くのです。ここオーストラリアは英国の文化が多く取り入れられているので、ホースレースも、伝統的なスポーツとなっており、正装した紳士・淑女で賑わいます。大きいレースの日はメルボルンカップデーとして祝日にもなっているんです。さすがに赤いペンを耳にかけている人はあまりみかけないでしょう…(´_`)

グルメパズ新製品

フレーバーエクストラバージンオリーブオイル 14ml 使いきりパック



- 使いきりパックだから使うごとに新鮮
- 片手で使えて便利
- 手が汚れない
- 後片付けが簡単



Gourmet Lovers Japan ウェブサイト Coming Soon

現在、グルメパズでは日本のお客様向けのウェブサイト制作しております。オーストラリアのエクストラバージンオリーブオイルの良さを日本の皆様にご存知いただきたく、わかりやすいページにしたいと思っております。今しばらくお待ちください。

