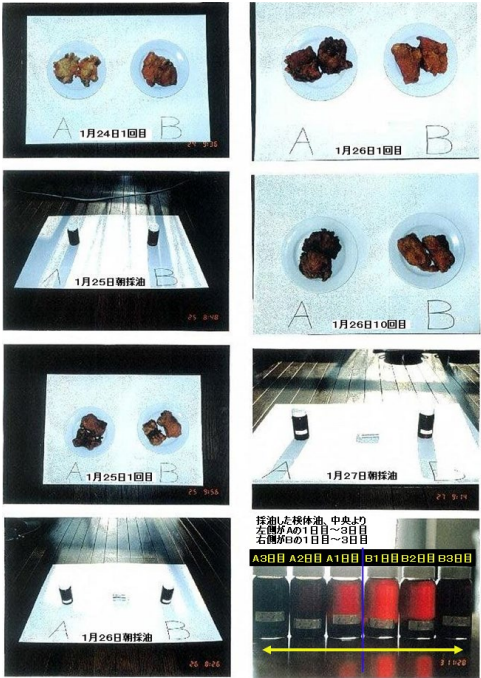


鶏肉唐揚げによる揚げ油劣化比較臨床実験の分析結果 A=配合油 B=配合油+GREXO, 1%

	酸 価		カルボニル 価		発煙点(°C)		色(透過色)	
	A	B	A	B	A	B	A	B
					新油時239	242		
1日目	1,16	0,73	8,3	7,8	195	200	46,1	56,8
2日目	1,41	0,77	9,0	7,7	192	198	30,0	50,4
3日目	1,80	1,14	9,6	8,3	186	190	20,0	35,3
目 安	2,5以上は使用不可		50以上は使用不可		170°C以下は使用不可		数値が大きいほど明るいことになる。AよりもBの方が明るいことからGREXを使用すると揚げ油が汚れにくくなることがわかる。	
評 価	Aの1日目とBの3日目がほぼ同じであることから、高温下におけるBの抗酸化作用がわかる。		Aの1日目とBの3日目が同じであることから、高温下におけるBの抗酸化作用がわかる。		Bのほうが5°C前後高いことからGREXを使用すると発熱効率が良くなることがわかる。			



分析:(財)日本食品分析センター

GREXの基礎実験: 東京大学先端科学技術研究センター

植物性複合エキスGREXの油の酸化に対する抗酸化作用について基礎的知見を得るために以下の実験を行った。

【ガルビノキシルラジカルとGREXの反応】

ビタミンEのように抗酸化活性の大きい、ラジカルを速やかに捕捉する抗酸化物は、ガルビノキシルラジカルとも反応しやすいことが知られている。ガルビノキシルラジカルとの反応を見ることにより、GREXの活性を評価することが出来る。ここではGREXとガルビノキシルラジカルとの反応を測定した。

【結果】

GREXは、ガルビノキシルラジカルと反応し、GREXがラジカル捕捉剤として作用することを示している。

【結論】

ガルビノキシルラジカルの実験と北栄研の臨床実験の結果より、GREXは、活性力を保持しながら、ビタミンEの活性が低下する150度以上においても、抗酸化作用を有すると言える。

