

椿油(カメリア油)の基礎知識

油脂(油と脂)とは

油・・・常温で液体のあぶら。脂肪油。主に植物油。乾性油、半乾性油、不乾性油に大別

脂・・・常温で個体のあぶら。脂肪。主に動物脂

「脂肪酸」と「グリセリン」からできていて、「トリアシルグリセロール(中性脂肪)」が主成分
「トリ・アシル・グリセロール」(トリアシルグリセリン、トリグリセライド、トリグリセリド)

1. 椿油は、椿のどこから採れるのですか？

CAMELLIA JAPONICA SEED OIL (Camellia japonica Lin. 由来の種子油)

CAMELLIA SINENSIS SEED OIL (Camellia sinensis Lin. 由来の種子油)

2. 椿油は、どのようにして造られるのですか？

3. 椿油は、どの程度採れますか？

4. 椿油の生産量はどの位ありますか？

国内 現在、年間 約 45 t (一斗缶換算 約 2,700缶)

中国 将来、年間 約 3,000,000 t (一斗缶換算 約 180,000,000缶)可能

5. 椿油は食べられるのですか？

6. 椿油の特長は何ですか？

(1) 酸化しにくい油・・・オレイン酸(シス型の一価不飽和脂肪酸)が主成分

(2) 乾燥しない油(不乾性油：蒸発・気化しない油)

① 100年経っても乾かない床柱！(木材の乾燥、反り返り、ひび割れを防ぐ。)

② 天ぷらが美味しく揚がる！(比熱と発煙点が高く、素早く高温での調理が可能)

③ 椿油でゼロ戦が飛んだ！(エンジンオイルは不乾性油に限る。)

(3) 安全な油・・・油性の注射用基剤(薬品の吸収を高めたり、副作用を抑えたりするために、また、ストレプトマイシンなどの抗生物質の投与に使用)

(4) トランス脂肪酸が生成しにくい油(原油を調理加熱後)

通説・・・植物油の水素添加で生じる最多のトランス脂肪酸は、オレイン酸のトランス幾何異性体であるエライジン酸

結果・・・加熱試験で最もトランス脂肪酸の生成が無かったのは未精製ツバキ油

7. 椿油の短所・・・不ケン化物(植物ステロール、脂溶性ビタミンやスクワレン等)が微量

8. 椿油の搾り粕(油粕)は肥料に使えますか？

窒素含有率が約 3%と低く、肥料には不向き。主に害虫の駆除に使用