

請求の範囲

- [請求項1] 物理精製パーム油（R B D P O）を原材料として使用した、パーム系油脂を含む油脂の脱色脱臭工程において、下記の原料油脂を使用し、脱色作業工程中に、酸を水溶液添加する工程を含み、脱色脱臭工程後下記の食用油脂が得られる、グリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル含有量を低減させた食用油脂の製造方法。
- 原料油脂：
- パーム系油脂を含む油脂であって、3-MCPD濃度が1.5 mg/kg以下
- 脱色脱臭工程後の食用油脂：
- グリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル含有量が、グリシドール等量で1.0 mg/kg以下
- [請求項2] 酸として下記の水溶液を0.01～10重量%添加する、請求項1に記載のグリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル含有量を低減させた食用油脂の製造方法。
- ・濃度1～85重量%である、クエン酸及び／又はリン酸水溶液
- [請求項3] 脱臭工程が下記条件である、請求項1又は請求項2に記載のグリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル含有量を低減させた食用油脂の製造方法。
- ・真空度100～800 Pa
 - ・水蒸気使用量0.5～5重量%
 - ・脱臭温度230～260℃
- [請求項4] 請求項1～請求項3のいずれか1項に記載のグリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル含有量を低減させた食用油脂の製造方法による、食用油脂のグリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル低減方法。