

関係各位

2017年6月12日

株式会社わだまんサイエンス

本社：〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上る二条殿町 546

Tel.075-222-7318



前略

平素より大変御世話になっております。

貴社に納入させて頂いております「リグナンリッチ黒ごま油」について原料規格書の一部に追記をさせて頂きましたのでご案内を申し上げます。

■規格書の変更内容（追記内容） 変更更新日 2017年5月15日付け

●注意事項

にごりや沈殿物を生じることがありますが、ごま油特有の性質です。安心してご使用ください。

油は加熱しすぎると発煙、発火したり、水が入ると油が飛びはねます。揚げ物の際、その場を離れるときは必ず火を消してください。

- サンプル中に白濁物質が沈殿しておりますが、高級脂肪酸エステルとセサミンの沈殿物であることがわかっておりますので50℃~60℃の湯煎に缶ごとかけて溶解して御使用頂きたくお願い致します。

<下記部分を追記させて頂きました>

- また上記白濁物同様に、胡麻由来成分が経時により分散していたものが、凝集して茶色のモヤ状のものが発生する場合がありますが、これも胡麻由来成分であることが確認されておりますので、ご了承頂きたく御願ひ致します。

■追記に至った経緯について

これまで胡麻油中のセサミン、高級脂肪酸エステル沈殿物が白濁することは記載させて頂きましたが、その後、胡麻油中のレシチン、ガム質、他胡麻由来成分が搾油直後には分散、懸濁していたものが、経時とともに、凝集したり、沈殿して茶色のモヤ状になることが確認されました。

このような胡麻由来成分が残っているのは、搾油方法において、セサミンを始めリグナン類が残るような圧搾法により搾油していることも一因としてございます。

そのため、上記の追記をさせて頂きました。

◆モヤ状のものについて

白濁、沈殿物、モヤ状のものについても、異物ではなく、胡麻由来成分であることが確認されておりますので、ご了承頂きたく御願ひ致します。

以上