

本ソフトにおける「油菓子」の取扱について

平成30年5月

○ 油菓子については、本ソフトに入っているデータ等を利用するだけでは栄養成分計算ができません。吸油率などのデータが必要になります。

◇データが有る場合は、以下の2つのパターンにより計算が可能となります。

1 自社製品（出来上がり製品）の吸油率がわかる場合

① 油調に使用した油の量と製造後に残った油の量（油切りにより切られた油の量を含む。）の差から吸収された油の量を算出し、「原材料検索画面」で使用した油を選択し、「計算表」で吸収された油の量を配合として入力する。

（実験的に少量の生地を作り、その生地の油調に使用した油の量と残った油の量から吸収された油の重量を算出し、これを生地に含まれる小麦粉、酵母等の原材料の重量で割って算出した吸油率を実際の生地の配合重量に乗じて吸油重量を計算し、これを配合として入力することもできます。）

② さらに油調後の水分含有量もわかっている場合には、「水分・ロス計算」により水分含有量（％）を入力することにより、計算する。なお、わかっていない場合には、水分含有量の計測（分析）を行って下さい。

2 自社製品（出来上がり製品）の吸油率がわからない場合

油揚げ前の原料配合割合（吸着した揚げ油を含む。）が、別表の七訂に掲載されている内容と類似している場合には、類似商品の吸着油率（吸着した油量と対象原料の率）データを上記「1の①の（）」の実際の生地の配合量に乗じる方法で吸油重量を計算し、本ソフトにて計算する。

※類似していない場合には、本ソフトでの栄養成分計算はできません。

○ 吸油率がわからない、類似商品が無いという場合は、分析（外部機関等を利用）による栄養成分分析を行って下さい。

（以上）

参考データ（日本食品標準成分表 2015（七訂）より）

参考商品名	吸着油率	参 考 配 合	水分量
芋かりんとう	17.46%	<u>サツマイモ 126g</u> 、砂糖（上白糖）38g、吸着した揚げ油 22g	5.5%
黒かりんとう	18.48%	<u>小麦粉 100g</u> 、黒砂糖 40g、砂糖（上白糖）30g、吸着した揚げ油 19g、 <u>炭酸アンモニウム 1.6g</u> 、酵母 1.2g	3.5%
白かりんとう	12.65%	<u>小麦粉 100g</u> 、砂糖（上白糖）30g、吸着した揚げ油 13g、 <u>炭酸アンモニウム 1.6g</u> 、酵母 1.2g	2.5%
揚げせんべい	20.00%	<u>上新粉（水分 6%） 100g</u> 、吸着した揚げ油 20g、食塩 1.5g	4.0%
イーストドーナツ	17.30%	<u>小麦粉（強力 1 等） 75g</u> 、吸着した揚げ油 29g、 <u>小麦粉（薄力 1 等） 25g</u> 、砂糖（上白糖）14g、ショートニング 10g、鶏卵（全卵）10g、脱脂粉乳 6g、酵母 3g、食塩 1.5g	27.5%
ケーキドーナツ	3.15%	<u>小麦粉（薄力 1 等） 100g</u> 、鶏卵（全卵）50g、砂糖（上白糖）50g、牛乳 20g、ショートニング 10g、吸着した揚げ油 7.3g、 <u>膨張剤 1g</u> 、食塩 0.5g	20.0%

（注）吸着油率は、各商品の吸着した揚げ油の重量をアンダーラインを付した油調生地の原材料の合計量で割った数値です。（砂糖等、後まぶしのは合計量より除いております。）