



図2. 1500gのキャノーラ油で、ジャガイモ(150g)を繰り返しフライ調理したときのフライ油に含まれるトランス脂肪酸(18:1t、18:2t、18:3t)量の変化。フライ調理温度は、160°C(A)、180°C(B)、200°C(C)。定量限界(<QL)以下の値のものは波線(----)で示した。