

食用油脂の物理的性質 (食品科学便覧, 食品科学便覧編集委員会, 共立出版(株), p.237-266, 1978年)							動・植物油類の引火点および発火点									
油脂の粘度							品名	引火点(℃)	発火点(℃)	品名	引火点(℃)	発火点(℃)				
油脂	酸価	比重 20°/4℃	粘 度				菜 種 油 163 バ ー ム 油 162 バ ー ム 核 油 203 や し 油 216 あ ま に 油 222 ひ ま し 油 230 綿 実 油 252	とうもろこし油 254 え の の 油 272 大 豆 油 282 落 花 生 油 282 き り 油 289 オ リ ー ブ 油 225	393 — 445 445 457 343							
			(センチストークス)		セイボルト秒数											
			100°F (37.8℃)	210°F (98.9℃)	100°F (37.8℃)	210°F (98.9℃)										
アーモンド油	2.85	0.9188	43.20	8.74	201	54.0										
オリーブ油	—	0.9158	46.68	9.09	216	55.2										
なたね油	0.34	0.9114	50.64	10.32	234	59.4										
からしな油	—	0.9237	45.13	9.46	209	56.9										
綿実油	14.24	0.9187	38.88	8.39	181	52.7										
大豆油	3.50	0.9228	28.49	7.60	134	50.1										
あまに油	3.42	0.9297	29.60	7.33	139	49.2										
ひまわり油	2.76	0.9207	33.31	7.68	156	50.3										
ひまし油	0.81	0.9619	293.40	20.08	1,368	97.7										
やし油	0.01	0.9226	29.79	6.06	140	45.2										
バーム核油	9.0	0.9190	30.92	6.50	145	46.5										
豚油	3.39	0.9138	44.41	8.81	206	54.2										
牛脚油	13.35	0.9168	43.15	8.50	200	53.1										
いわし油	0.57	0.9384	23.86	7.06	131	48.3										
たら肝油	—	0.9138	32.79	7.80	153	50.7										
精製鯨油	0.73	0.9227	31.47	7.48	147	49.7										
まっこう鯨油	0.80	0.8829	22.99	5.70	110	44.1										
油脂に対する水の溶解度							油脂の表面張力									
油脂	温 度 (℃)		水の飽和溶解度 (%)				油脂名	温 度 に 対 す る γ								
綿 実 油	32.2		0.121					20	30	40	50	60	70	80	101	130℃
	22.5		0.121				35.0									
	16.1		0.106				35.4	34.7	34.1	33.4	32.7	32.0	31.3	29.6	27.5	
	10.0		0.090				35.5	34.8	33.9	33.2	32.5	31.7	30.9	29.9	27.2	
	0		0.074				35.8	35.1	34.4	33.8	33.1	32.7	32.0	30.9	29.2	
大 豆 油	22		0.11				33.4	32.6	31.8	31.0	30.2	29.3	28.4	24.0		
	60		0.19				31.8				36.15					
や し 油	60		0.285													
	60		0.23													
ベンゼンに対する油脂の溶解度 (12℃)							油脂の化学的性質を示す諸数値* (食品科学便覧, 食品科学便覧編集委員会, 共立出版(株), p.201, 1978年)									
油脂	油 脂 g /ベンゼン 100 g															
牛 脂	15.89															
子 牛 脂	26.08															
豚 脂	27.30															
羊 脂	14.70															
バ タ ー 脂	69.61															
マ ー ガ リ ン	12.83															
エタノール100%に対する油脂の臨界溶解温度																
油脂	温 度(℃)	油脂	温 度(℃)													
綿 実 油	61.5	バ ー ム 油	22													
ご ま 油	67.5	豚 脂	76													
落 花 生 油	57.5	バ タ ー 油	50.5~57													
オ リ ー ブ 油	56	獸 脂	34.5													
カカオバター	47	バ ー ム 核 油	13.5													
や し 油	15~19.5	へ ん と う 油	64													
油脂の融解熱																
油 脂	融 解 熱 (g·cal/g)															
綿 実 油	20.6															
水添綿実油(沃素価59.5)	27.4															
水添綿実油(IV 0.85)	44.3															
(IV 0.5)	45.3															
バ タ ー 脂	19.5															