

危険!! ドーナツが突然破裂! 揚げ菓子の破裂事故防止テスト結果

「ホワイトソルガム粉に砂糖を加え、ベーキングパウダーを入れないでドーナツ生地を作り、油で揚げていたところ突然破裂し、飛び散った油を浴びてやけどを負った」との相談が消費生活総合センターに寄せられました。

最近、ホワイトソルガム粉以外にも様々な種類の粉が販売されており、同様の破裂事故が起こる可能性があるためテストし、事故防止を図ることとしました。

〔 ホワイトソルガム粉はイネ科の植物(たかきびの一種)を原料とした粉。小麦アレルギーの原因物質を含まないので、小麦粉などの代替品としても利用されている。 〕

消費者へのアドバイス

油で揚げる菓子などを作る時、砂糖とベーキングパウダーを入れずに作った生地は、破裂して油が飛び散る危険性があるので、生地には砂糖とベーキングパウダーの両方を必ず入れましょう。

テスト概要

- 1 テストは、5品目について実施した。
ホワイトソルガム粉 米粉 ライ麦粉 粟粉 小麦粉
- 2 テスト品の粉を用いて次のA～Dの条件で生地を作り、約165度の油で揚げた。なお、ベーキングパウダー(BP)と砂糖の分量は小麦粉の表示例を参考にした。
A：粉(100g)のみ B：粉(100g)+BP(3g) C：粉(100g)+砂糖(10g)
D：粉(100g)+BP(3g)+砂糖(10g)
- 3 各テスト品について破裂に関する表示内容を調査した。

テスト結果

1 破裂の状況

生地	ホワイトソルガム粉	米粉	ライ麦粉	粟粉	小麦粉
A：粉のみ	破裂	破裂	破裂	破裂	破裂
B：粉+BP	破裂	破裂	破裂せず	破裂せず	破裂せず
C：粉+砂糖	破裂	破裂	破裂せず	破裂せず	破裂
D：粉+BP+砂糖	破裂せず	破裂せず	破裂せず	破裂せず	破裂せず

2 破裂に関する表示

小麦粉には、油で揚げる菓子を作る時に破裂の危険性があること、破裂しないための具体的な方法が表示されていた(裏面参照)。米粉には、破裂の危険性があることは表示されていたが、破裂しないための具体的な方法は表示されていなかった。

ホワイトソルガム粉、ライ麦粉、粟粉には破裂に関する注意表示はなかった。

結果に基づく措置

- 1 保健所等の関係機関へ情報提供し、消費者への周知等を依頼した。
- 2 破裂の原因究明、表示の改善等の対応を関係する業界団体に要望した。それを受けて、現在、各業界団体が検討しているところである。
- 3 今回のテスト品を製造している事業者に表示の改善等の指導をした。それを受けて、現在、各事業者で対応しているところである。

破裂時のビデオがありますので、ご入用の方は、ご連絡ください。

問い合わせ先
東京都消費生活総合センター技術支援課
電話：03-3433-8563

小麦粉で揚げ菓子などを作る時の注意表示（例）

油で揚げるお菓子などを作る時は、次のことを必ず守ってください。そうしないと、生地（きじ）が破裂して油が飛び散り、やけどをする危険があります。

- ・ ドーナツ、アメリカンドッグなど水で練った生地の場合は、小麦粉100gに対しベーキングパウダー3g以上と砂糖10g以上の両方を必ず入れてください。
- ・ スペイン風揚げ菓子など熱湯で練った生地の場合は、必ず星形の口金で絞り出し表面をあらくしてください。