

粘性は 20~30% に低下した。揚げ衣の吸油量は油切りの条件によっても多少の異いはあるが、小麦粉だけの方がその価が大きく、澱粉の添加によりわずかに少くなる。この原因はてんぷらの衣の物理的性質特に粘性によるものと思える。揚げた衣のエーテル抽出残渣中の脂質含量も小麦粉のみの方がやや大きい価をしめすが、これはもともと小麦粉中にエーテル抽出しがたい脂質が含まれているので、てんぷらの衣を揚げる場合に揚げ油が小麦蛋白質と結合する可能性は少いものと考えられる。

14 てんぷらの衣に関する研究

同志社女子大 木咲 弘
越智 章江

食用油を添加したドウからグルーテンを採ると、無添加のものに比し脂質含量が増加する事を認め、ドウに添加した油脂はグルーテンの形成に関与する事について報告した。今回は小麦粉の水懸濁液を 180° の油に滴下し加熱した場合、即、てんぷらの衣を揚げた場合に揚げ油が小麦蛋白質と結合するかどうかについて実験を試みたので報告する。

粉材料は小麦粉強力粉及びその澱粉、油は市販のてんぷら油を使用した。粉を水でといた場合の粘性は下端の細くなったガラス円筒に材料を入れ、一定容量の落下に要する時間により測定した。揚げた衣の吸油量はエーテル抽出により、エーテル抽出しがたき油の定量については鹼化法によって測定した。

小麦粉に 1~3 割の澱粉を加えると、その水懸濁液の