

—表面活性剤の調理への利用—

岐阜女子短大 高井富美子

森 基子

岐阜薬科大 小瀬 洋喜

1 食品の調理に際してはその基本的な技術の他に、かなり高度の技術を要するものがあり、その技術を修得できぬために、たとえ栄養的にはすぐれていても、それを実生活の中にとり入れることのできない場合や、市販の既製品を用いる場合が少くない。われわれはその技術を簡易化することによって、より多くの人々にその調理を普及させ、また市販品を用いず、自ら調理を行うことによって安価に利用できるようにしたいと考えた。マヨネーズソース・フレンチソースは脂肪摂取量の少い我国民には、もっと普及すべき調味料であるが、これらは油の乳化が困難であるので、前述の理由によってその普及が阻まれている。そこで表面活性剤を利用して家庭で容易に調理できる方法を検討するために本研究に着手した。

2 油を乳化させる際に表面活性剤を添加し、その乳化状態、味覚への影響について検討した。また原価計算を行って市販品との比較を行った。

3 表面活性剤を用いればマヨネーズソース・フレンチソースの作成の際に失敗が全くなく、家庭で簡単にできる上に価格も市販品に比べて安価である。以上日本人の脂肪摂取量を高めるのに一助となるものと考えられる。