

奈良女子大 浜口 陽一
 ○植村 日出子
 奥 いづみ

目的—黒大豆は組織が硬いので煮方がむつかしく、従来習慣による煮方が行なわれてきたが、基礎的研究はほとんどない。そこで、種々の条件下での組織および細胞の変化を調べ、硬度との関連性を見、食味の面を考慮して、黒大豆の煮方を検討した。

方法—硬度測定には、Curd Tension Meter を用い、黒大豆5粒10片の子葉部を荷重100g 直径3mmの針で測定した。顕微鏡標本作成は、常法により行なった。

成果—浸漬時間10時間、加熱時間5時間以上では、硬度はほぼ一定となり、加熱時の液量の多いものほど小さくなる。浸漬溶液では、それぞれの溶液中食味の点で最適と思われる濃度のものでは、重曹水、食塩水、水道水、砂糖溶液の順に、硬度は大きくなっている。硬度と組織のくずれ方は相関関係にあり、組織が膨潤して細胞質に丸味を帯びているもの、又くずれの見られるもの、細胞に破折の見られるものほど、硬度は小さく、細胞質の配列が整然として変化の少ないものほど、硬度は大きい。