

で煮るのが最もよいようであり、また色を黒紫色に保つために、鉄イオンを添加することは効果がある。顕微鏡的観察によって、硬度と組織のくずれ方は相関関係にあり、細胞の破折のみられるもの、組織のくずれ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。

A—2 黒大豆の煮方（第2報） ふとう豆の作り方

奈良女子大 浜口 陽一
○塚本エミ子
佐藤 裕子
高見 昭子

1. 黒大豆は組織が硬いので煮方がむずかしい。今回は、黒豆を色々の条件で煮て、組織および細胞の変化を調べ硬度との関連性を見、食味の面をも考慮して“ぶどう豆”の作り方を検討した。

2. 硬度の測定には、Curd Tension Meter を用い、黒大豆の子葉部を荷重 100g、直径 3mm の針で測定した。顕微鏡標本は、常法により行なった。

3. 種々の無機塩溶液で煮た場合、食味、硬度の点からみて 0.2% K_2CO_3 と 0.2% Na_2CO_3 を 5:1 の割合の溶液