

A—5 煮物調理における調味料の添加時機について

千葉大教育 松下 幸子

1. 一般に煮物調理においては調味する際にシヨ糖は食塩よりも先に添加するようにといわれているが、実際にはどのような影響があるかをいも類について検討した。

2. 試料は主としてじゃがいもを用い、 2.5cm^3 の大きさとし、試料が十分に浸る一定量の調味液を用いた。煮熟の方法としては加熱条件を一定にするため四分割鍋を内鍋とする自動電気釜を使用し、可食状態まで加熱後、試料への食塩、シヨ糖の浸透量を定量した。食塩の定量は Mohr 法により、シヨ糖は Carbazole 法により定量した。

3. 食塩の添加時機、添加量などをかえて実験を行なった結果、食塩をシヨ糖と同時に最初から添加した場合にシヨ糖のみ添加のものよりシヨ糖浸透量がやや増加し、また最初シヨ糖のみ添加し加熱中に食塩を加える場合には食塩の添加時機はおそい方がシヨ糖の浸透量が多いなどの傾向が見られた。しかし、いずれもその差は1%に満たず味覚からの比較は困難であった。すなわちいも類の煮物については調味料の浸透の上からその添加時機について特に考慮する必要はないものと考えられる。