

A-7 鶏卵の蒸物調理に用いる「だし」の種類と「かたさ」の関係について

東京農大短栄 杉山 法子

1. 鶏卵の蒸物のかたさは、卵液濃度を变化させることによって用途や好みに応じたものが得られている。しかし、B. Low 等の研究によって明らかなように鶏卵の凝固は、pH、酸塩類等の影響があることが認められている。そこで蒸物の際使用する「だし」中に含まれる塩類等が、出来上りのかたさに対して、濃度とは異った変化を与えるものと考え、実験を行った。

2. 試料は市販鶏卵と、一般に用いられるだしの種類と濃度としてかつおぶし、だし昆布(各々水の3%使用、だしのとり方は吉松=家 Vol. 5 No. 2, 唯岡=家 Vol. 7 No. 4 参照) および化学調味料(L-グルタミン酸ソーダ88%, 5'-イノシン酸ナトリウム12%)を水の0.1%使用し25%卵液濃度に調製し、蒸し条件は松元, 山脇=家 Vol. 14 No. 3 に準じて調節し、室温(24°C~27°C)に放冷後飯尾製カードメーターによって測定した。pHは硝子電極 pH メーター, Cl 量は Volhard 法の直接法を用い定量した。

3. ①同一濃度調製の卵液では、昆布だしのものが一番かたく、ついでかつおぶしだし、化学調味料の順である。② pH 値の低いかつおぶしだしよりも、Cl 量の多い昆布だしの方がかたいのは、pH よりも Cl 量の方がかたさに影響を与え、これは食酢及び食塩添加実験によって確認した。③今後の鶏卵蒸物調理においては、卵液濃度の他にだし中の Cl⁻ 含量について考慮した「だし」量を用いる必要があると思われる。