

お茶大家政 吉松 藤子  
桜の聖母短大 ○竹内智恵子

1. 近年アフリカ東岸に出漁する船団は、マダコの収穫高の多いことを報じている。従来のタコの利用法は限られているので新しい用途を開拓する目的で本研究をとりあげた。演者の一人は既に軟体動物のイカの泡立ちについて実験を試みたが、今回はタコについてもその泡立ち性を中心に基礎実験を行なった。

2. 冷凍マダコ（アフリカ産）を解凍して細切し等量の水を加えてミキサーにかけ、これを裏ごししてペーストを調製した。このタコペーストと水の割合を、起泡性と安定性の上から7:3とし、毎回泡立てる液量を100gとして電気泡立器を用いて5分間泡立て、つぎの点を検討した。起泡性の良否は比重法ならびに泡立総量によって判定し、泡の安定性の一要素である水和性については放置中の分離液量によって測定した。ついで調理過程で混ぜられると思われる添加物を単独又は共存の形で加えてその影響を観察した。さらに泡として要求される強靱性—機械的衝撃に対する泡の復元力—は小麦粉を膨化する度合によって他の泡立ち物質のそれと比較検討した。

3. タコの泡はイカのそれと異った挙動を示すことが明らかになった。即ちタコの稀釋ペースト液は起泡性にとみ放水も少いが、外部からの機械的衝撃にもろいことを認めた。この原因が何に基くかを明白にし、また泡を補強することが可能になれば食品加工への利用も考えられるので、今後なお検討を重ねていきたい。