

合に最も硬度が低下し、80°C、98°Cの場合は加熱時間が長くなると軟化の傾向がみられた。添加物の影響は酸性物質で硬度を増し、塩基性物質では減じ、酵素トリプシンでは最も軟化した。調味料を添加した場合は、いずれも60°Cでは軟かいが、80°C、98°Cでは硬度を増している。酒は他に比し、軟化の効果が顕著であった。煮汁中へのタンパク質の溶出は、調理温度の高い程多く、調理時間の長い程多くなった。

#### A-99 「いか」の調理方法による硬度変化について

実践女大家政 衛藤 君代

1. 軟体動物の筋肉は加熱調理により硬度が急増するので、その調理法に要領がある。これを明らかにし、更に新しい調理条件を見出すため、先ず「いか」を取りあげ、加熱温度、加熱時間、及び各種添加物が「いか」の硬度におよぼす影響について比較検討した。

2. 試料は「スルメイカ」の胴部を用い調理方法は水煮の場合、加熱温度を40°C、60°C、80°C、98°Cの4段階、加熱時間は2分、4分、6分、8分、10分の5段階とした。つぎに添加物の影響をみるため、酸性物質、塩基性物質、中性物質、酵素の1%溶液中で同様の調理を行なった。さらに、砂糖、みりん、酒、食塩、醤油などの調味料の添加調理を行なった。調理前後の「いか」の硬度は、カードメーター（感圧軸径1mm、重錘400g）で測定した。同時に調理時における煮汁中に溶出されたタンパク質をニンヒドリン呈色による比色定量をし、pH及び水分を測定した。

3. 加熱温度、加熱時間の影響は全般に、60°Cの場