

A-41 豆腐の脂肪添加について

武蔵野女大短大 ○長尾 澄子
中村富美恵
馬嶋 安正
日新化工 保科慶之助
大 滝 彊

1. 豆腐は良質蛋白質カルシウムなどに富み、消化吸収も良いがカロリーが少ない。そこで豆腐の風味(視覚, 触覚, 温覚, 嗅覚, 味覚, 感情など)を損せず脂肪を添加し、カロリーを強化する目的でこの実験を行なった。

2. 一般豆腐およびインスタント豆腐の豆乳に大豆油, ゴマ油, サラダ油のサンソフト乳化液, および特殊加工した粉末綿実油, 粉末ラード, 粉末天然バターを添加した時の乳化度脂肪添加量と温度, 凝固剤の種類と量, 凝固温度, 硬さ, 均一性, 味覚テストなどの種々の条件を検討した。更に添加豆腐 280 g (1丁分)を成人に与えた時の消化吸収試験(負荷試験)と血清総脂肪酸

量を測定した。

3. その結果乳化脂肪では添加困難（乳化サラダ油のみ10%以下で可能）であったが，粉末脂肪は皆普通豆腐インスタント豆腐共に100%添加（乾燥重量比。カロリーは約2.5倍に増加）しても風味を損せず（そのまま或は加熱調理しても）消化吸収が良い成績が得られた。なおこのときの凝固剤の硫酸カルシウム，グルコノデルラクトンはいずれを用いても普通量で差つかえなかった。