

(3)煮る操作と蒸す操作では、蒸す方が煮くずれが少ない。

A-92 馬鈴薯の保形度（煮くずれ）について

川村短大 橋谷 淳子
十文字学園 ○比企みよ子
お茶の水女大政 松元 文子

1. 馬鈴薯には、粉質性と粘質性があり、マッシュポテトなどには、粉質性が適しているが、粉度の高いものは、比重が大きく、煮くずれやすい。馬鈴薯の煮くずれは、いも中の不溶性ペクチンが、加熱により、溶性ペクチンに移行し、又、全ペクチン量が、減少するためであろうと考えられる。このため、本実験では、馬鈴薯のペクチン量と煮くずれとの関係を検討し、あわせて調理法（煮る・蒸す）の違いによる煮くずれについても実験を行なった。

2. 比重の異なるいもの、煮くずれの状態を写真により観察し、更に、(1)煮くずれ度の測定として、1cm角に切ったいもを加熱し、4mm のふるいに流しこみ、残渣を恒量にして定量し、(2)加熱した試料の破断力を、カードメーターで、(3)煮汁の濁度を光電管比色計で測定した。又、加熱試料のペクチン量を測定した。

3. (1)比重の高いものは、煮くずれが大きく、低いものは、煮くずれが小さい。

(2)煮くずれの大きいものは、全ペクチン量が減少している。