

A—99 汁物の保温が呈味成分に及ぼす影響について  
(第2報)

一味噌汁における保温条件による色、香、味  
の変化一

県立新潟女短大 ○渋谷 歌子  
岡田 玲子  
稲越 徳子

1. 前報では味噌汁の調理量の大小と保温温度の高低が水分の蒸発量と食塩濃度にいかに関係し又食塩濃度の変化が呈味にどのように影響するかについて検討したが、今回は同じく越後味噌を中心として味噌汁を調製しこれの保温温度と保温時間の変化が加熱前の味噌汁と比較してその色、香、味にいかに関係を及ぼすかを検討した。

2. 試料の味噌は十分に磨碎し1.0%食塩濃度になるように蒸留水を加えて攪拌、溶解して調製した。この懸濁液と更にこれを濾過した濾液を実験用試料として用いた。この調製液の加熱前のものを対照とし、所定保温温度を60°C、80°C、煮沸時とし、保温時間は0.5、10、20、30、45、60分で夫々一定温度とし、その保温の終了後重量を補正したものについて次の各項について比較検討をした。(1) 色は分光光度計を用い比色測定をした。(2) 官能検査は、色、香、味について三点比較法による識別テストを行なった。

3. 保温温度と保温時間による比色計の色の変化は60°C保温では60分においても変化なく、80°C保温では30分より徐々に、煮沸では沸騰時より急激に高くなる。即ち変化は煮沸>80°C>60°Cの順に小さくなり温度差による変化が明らかである。又いづれも濾液が懸濁液より吸光度が高い。官能検査では色は60°C保温では60分においても識別が困難であるが、80°Cでは20分、煮沸は沸騰時より識別可能である。香は色よりやや識別は良く煮沸は沸騰時で、80°C保温では10分、60°C保温では45分で可能である。即ち香>色>味の順で識別可能であった。