

A-23 ^{蜜蝋地瓜果}蜜蝋地瓜果に関する研究

淺川短大 ○ 富江ハス子 奈良女大家政 櫻本房子 橋本慶子 長谷川千鶴

目的 蜜蝋地瓜果は一定温度の油中に、甘藷と砂糖を同時に投入して加熱して作る。この間に甘藷のでんぷんは灰化し、砂糖は溶解してあめ状で甘藷に付着する。しかし砂糖が結晶状で付着して味覚をそこねたり、加熱容器に残ったりすることがある。この現象の原因については、加熱温度、加熱時間、甘藷の質（水分）及び甘藷に対する砂糖の割合等が考えられるが、今回は加熱温度、加熱時間、及び甘藷の水分量が蜜蝋地瓜果に及ぼす影響について検討した。

方法 試料は市販の甘藷静岡県産高系14号、上白糖及び天ぷら油を用いた。蜜蝋地瓜果は一定温度（ $100 \pm 3^{\circ}\text{C}$ ～ $160 \pm 3^{\circ}\text{C}$ ）の油（甘藷に対して3倍量）の中に、甘藷（ $4.5 \times 1.5 \times 1\text{cm}$ の切片）と砂糖（甘藷に対して20%）を投入して、一定時間静かに攪拌しながら加熱して作った。甘藷は水分54～73%のものを用いた。水分は赤外線水分計、還元糖はSomogyi-Nelson法、糖量は糖度計によって定量した。

結果 加熱温度、加熱時間及び甘藷の水分量は、あめの状態、甘藷への砂糖の付着率に影響を及ぼす。蜜蝋地瓜果に適する温度は $120 \pm 3^{\circ}\text{C}$ で、加熱時間は6～7分、甘藷の水分は64%以上が適当である。これより加熱温度が低い場合は、砂糖は濃度の低いシラップ状となり、甘藷への付着率は小さくなる。加熱温度 $120 \pm 3^{\circ}\text{C}$ より高い場合は、砂糖は結晶状で甘藷に付着し、しかも温度が高い程結晶は大きく、不均一になり、砂糖の付着率は小さくなる。