

A-77 黄味酢の粘度に因る研究

お茶の水女大家政 ○吉松藤子 小川和子 古川英子

目的 澱粉を用いた調味酢の一つに「黄味酢」がある。黄味酢を作る際澱粉を煮出し汁 酢 砂糖 塩と共に加熱して糊化させた後に卵黄を混入する方法があるが混入の際の温度によって澱粉糊の粘度が低下して液化するという現象が起こることがある。これは何に由来するものがあるかを検討するために本実験を行った。

方法 澱粉は厚鈴薯澱粉を用い 粘度の測定はB型粘度計及びスローンテストによった。次の各項目に従って実験を行った ①卵黄を加えるときの澱粉糊の温度と粘度の変化 ②卵黄添加後の放置時間と粘度の変化 ③調味料の粘度に及ぼす影響 ④調味料及び卵黄を添加した場合の粘度に及ぼす影響 ⑤TLCによる澱粉糊分解物中の糖の定性

結果 ①卵黄を加えるときの温度も50~80℃にわたって行ってみると70℃前後が最も粘度低下が甚だしい ②澱粉糊の温度40℃ 70℃ 80℃において卵黄を加えて放置しその粘度の変化をみると時間の経過に伴って70℃の減少が最も甚だしく 80℃がこれに次ぎ 40℃は余り変化しなかった ③澱粉糊に調味料をそれぞれ単独に加えてみると酢と塩は同程度の粘度を低下させ砂糖の影響は前者より少なかった ④調味料の各に更に卵黄が加わると粘度低下に最も大きい影響を与えるのは砂糖と塩がこれに次ぎ酢は卵黄の影響を阻止する ⑤澱粉分解物のTLCよりマルトース グルコース等が認められた。