

A-20 ごま豆腐に関する研究

女子栄養大 〇村田安代 池上茂了 松元文子

目的 日本料理に昔から伝承されているごま豆腐は、くず澱粉とごまを主材料とする料理である。今回はその文化的・社会的側面からの追求は別として、材料の懸濁液を加熱攪拌しながら糊化させ、さらに適度に攪拌を続けた後ゲル化させるという調理過程の変化に注目した。ごま豆腐を作る時の加熱攪拌の意味やごまの添加量の影響等について実験を行い、この種の調理における再現性や嗜好性について検討した。

方法 試料には福岡県産くず澱粉、白あたりごま、塩化ナトリウム、脱イオン水を用いた。試料を直径2cmのアルミニウム箸打出し鍋に入れ、木杓子で36r.p.m.の速度で攪拌しながら加熱した。熱源はガスと電気の使用とした。solid粘度はBH型回転粘度計、gel硬度等はカードメーター及びテクスチュロメーターを用い測定した。アミログラフにより粘度を比較した。官能検査は二点嗜好・識別試験法等によった。

結果 1. ごま豆腐として概ね好ましい *Texture* を得るには適度に加熱しながら、攪拌する事が必要であり、特に攪拌は舌ざわりのなめらかさに影響を与える。2. ごまの量が多くなると風味は増すが、*Texture* としてはなめらかさを減じる傾向がみられた。3. この種の調理では製品の不均質は免れ難く、一般人にはいろいろの要素に心理的に影響されるため、嗜好性が個人によりまた場合によりとらえ難い。4. アミログラフの結果は、ごま濃度が増すにつれ92.5℃15分経過後の粘度は上昇する傾向がみられた。また、加熱攪拌時間の延長は粘度低下をもたらした。