

A-23 芽類の加熱調理によるテクスチャーの變化*

県立新潟女子短大家政 〇淡谷教子, 本間伸夫, 塩崎啓子, 石原和夫

目的 各種別の芽の加熱調理の際のテクスチャーの特性の變化を検討し、併せて官能テストによる食味との関係について知見を得たので報告する。

方法 (1) 馬鈴薯(新,旧) 甘藷, 長芽, 里芽の五種類の芽を試料とし、一定の形に整形されたものについて調味液の種類(純水, 食塩, 砂糖, 食酢)を變えて蒸熟し、加熱時間を5, 10, 15, 20分として、その経時的テクスチャーの變化をレオロメーターにより求めた。官能検査は外觀, 香り, 硬さ, 粘り, 総合評価などについて行った。

(2) マッシュポテトは馬鈴薯(新,旧)を(1)と同様に経時的に加熱終了後、その直後及び60分後にマッシュされたものについてレオロメーターによりテクスチャーの特性を求め食味との関係について検討を行った。レオロメーターのアランジャーはルサイト製円柱(径5mm), くさび型, 平板型の子種を用いて測定した。

結果 各種芽の経時的變化は硬さにおいて最も著しく、初めの5分間加熱に大きな變化を示すが、中でもさつまいも芽は最も大きい。調味液の種類の違いを見るに、食酢が大きく食塩, 砂糖は小さい。この事は子種のアランジャーにおいて一致した傾向が見られる。芽の硬さは官能検査との関連が高いことが認められる。それやぐ性の経時的變化も硬さと同様調味液の違いが大きい。マッシュポテトにおいては、旧馬鈴薯のマッシュされたものが硬さ, 凝集性が高く、付着性は両者とも加熱終了60分後にマッシュされた方が加熱終了直後にマッシュするより大きいことが認められた。

*加熱による食品の香味, 色及びテクスチャーの變化に関する研究(第3報)