

A-25 凍豆腐の調理について

実践女大 ○衛藤君代 女子栄養大 松元文子

目的 食品が調味される過程において、食品の成分や組織が調味料吸着の条件として考えられるので、組織がスポンジ状である凍豆腐を用い、主として調味料の浸透について検討する。

方法 食塩濃度1%、2%の食塩水、醤油水を調製し、湯もどしした凍豆腐をそれぞれの調味液中で加熱処理し、重量増加率、体積増加率を測定した。CI量は試料を湿式分解してのち、Volhard法により定量し、カードメーター、レオロメーターにより物性の変化を測定した。なお、加熱処理後に一定の圧力を与えて加圧処理したもの、水洗処理したものについても同様の測定を行なった。

結果 重量増加率、体積増加率は加熱処理によっていずれも湯もどしした時よりも低下したが、特に醤油水処理のものにおいて顕著である。また食塩水処理のものは水洗処理により、その値が湯もどし時よりむしろ大となるが、醤油水処理のものでは水洗処理による変化はほとんど認められない。CI量は加熱処理後放置時間が長いほど増加するが、加圧処理によりいずれもその値は各以下になり、更に水洗処理により著しく減少する。加熱処理後の破断強度、硬さについては、食塩水処理のものより醤油水処理のものの方が大である。また食塩水処理のものは水洗処理により極めてやわらかくなるが、醤油水処理のものではこのような傾向は認められなかった。