

A-75 調理法と色彩に関する研究(第2報) 天ぷら衣の色について

東京農大短大

杉山法子

「目的」 前報で調理によって変化する色彩を数値化し、それを調理法との関連でとらえることを見出したので、今回は天ぷら衣についてアンケート調査と調(糊)理書の揚げ方の表現(特に天ぷらの揚げ方)及びモデル衣による揚げ温度と時間、放置の関係を前報と同じく色差面より検討した。

「方法」 1) 天ぷらと油に関するアンケート(家庭での調理担当者 100名) 2) 調(糊)理書にみる揚げ方(天ぷらの)に関する表現語 3) 実験 ① 試料小麦粉(N社蒸力)30:水40、:(B.P=A社比較の為用いる)1,を1回8分(小匙1杯)揚げ油(A社大豆白絞油)②温度160℃~180℃③時間(1, 2, 3, 4, 5分)表裏はこの各宛とする ④測定判定は前報に準じ一部修正マンセル表色法を併用

「結果」 1) アンケート結果 ① 油の取扱いで新旧の判断と色で見えるもの65% / 位 ② 揚げ具合を揚げ色で見えるもの1位66% ③ 食べる時は感触1位, 色は3位20%、2) ① 教科書系調理本は温度表示(一部揚げ時間がプラス) ② 料理本には食味感を想像させる表現語即ち揚著を通しての触感を表現する言葉が多く一部補足的に色が記載されている。3) DEモデル天ぷら衣で嗜好的色彩は180℃で3~4分揚げ、B.P添加では180℃で3分、160℃で4分 ④ 温度差(180℃~160℃)では1分揚げ1分放置で $\Delta E = 1.1$ (slight), 3分揚げ $\Delta E = 6.5$ (much), 5分揚げ $\Delta E = 4.4$ (appreciable)。⑤ 放置時間では明度Lの変化が大きい。