

A-85 豆腐調理前後における組織学的変化

京都女大家政

○口羽章子 今井瑠美子 川上いつゑ

目的 豆腐は、植物性蛋白質食品として重要なものであるから、これの調理による変化については価値ある研究がなされている。例えば髷立ちに關しては鈴木・松永氏等が既に多くの実験を試みられたが、これらは何れも可視的なものであるので、われわれは顕微鏡下で組織学的に或は組織化学的に研究してこれらの現象の解明に役立てたい。

試料および方法

特定の豆腐製造業者を決めて材料を採取した。固定には Bouin 氏液、緩衝ホルマリンを用い、染色には Acrolein-Schiff 氏液を用いて蛋白質を、過ヨード酸-Schiff 氏液で糖質を、無機塩Caのためには Alizarin S を使用して、それぞれの物質の検索にあてた。

結果 豆腐の構成組織は、可視的には一応均質であるように思われるが、製造直後の無調理のものでもその組織は均質ではない。殆んど可溶性豆乳から造られた製品であるのに、原料大豆の細片が極めて稀に見受けられるが、それ以外に特別の構造を示す。調理前後におけるこれら豆腐組織の変化について述べ、更に無機塩類の消長についても調理との相関性について述べる。これが味、風味、舌ざわりなどにも関係を持つ。