

A-54 炒め油に関する研究(オー報)—しょうがの影響—

都立農林高 ○武藤八恵子 お茶の水女子大家政 島田淳子 吉松藤子

目的 中国料理の炒め物においては 炒め油(ラード)を熱した中に、しょうがやねぎを入れてから材料を炒めることが多い。この事により中国料理らしい風味が生じ油濃さが減少する。しょうがを加える事によるこれらの変化の原因を解明するため次の実験をおこなった。

方法 160°Cに加熱したラードを試料Aとし、160°Cに加熱したラードにしょうがみじん切りを10%添加し、油温を再び160°Cまで上昇させ濾過したものを試料Bとした。

①官能テスト…炒飯及び炒豆芽菜についてス点嗜好試験法で検討。

②ラード(試料A、B)の性状の変化…AV、IV、TBA値、粘度、表面張力の測定及び乳化状態の観察。

③GC分析…試料A、B及びしょうが入りシリコンオイルのhead gasを比較。

結果 炒飯及び炒豆芽菜共に0.1%の危険率で試料Bで炒めた方が油濃くないと認められた。試料BのTBA値は試料Aよりかなり低い値を示したが、その他の測定値は、試料間に殆ど差が見られなかった。GCの結果からは油の加熱による揮発性成分であるカプロンゾルゲヒド等は試料間により異ならず、しょうがを添加することにより新しいピークが生じることが認められた。