

A-71 さつまいもきんとんの調理に肉する一考察
和洋女子大文家政 寺元芳子

目的 さつまいものきんとんは、練り加減が仕上がりにより大きく影響する。きんとんの光沢や粘度は、主として砂糖の影響によると思われるが、練ることによって細胞外に流出したでんぷんの寄与することも推測される。そこで、練り加減と光沢、離水などの向題を主としてでんぷんの面から検討したいと考えた。

方法 茨城産の全時いもを剥皮して1cm厚さに輪切りにし、20分肉蒸してうらぶししたものを試料とした。1) 試料に水を一定量加え、5, 10, 30分肉攪拌しながら加熱したものを室温まで放冷し、200mlにメスアップし、200mlのメスレリングナーに移してその沈降体積を測定した。また、上澄液の粘度、B.V.を測定した。2) 加熱したさつまいも細胞とじゃがいもの細胞と比較検鏡した。3) 試料に砂糖を60, 80, 100%加え、加水量、加熱時間を変えて練り、仕上がり重量を1.5~2.25倍の範囲とし、各光沢度を測定した。4) レオロメーターを用い、テクスチュアを測定した。5) 3)の試料を4日間冷蔵後、室温に4時間放置して、その離水量を測定した。

結果 いもマツシユの上澄液の粘度、B.V.の測定、検鏡の結果、練ることによって細胞からのでんぷん流出が認められた。光沢度は練り時間が長いほど、砂糖量が多いほど、仕上がり重量が多いほど高かった。離水は砂糖60%で仕上がり重量1.5倍、80%で1.75倍、100%で2倍以下では認められなかった。また、練り時間が長いほど離水量は少なかった。きんとんの硬さ、付着性は練り時間とともに僅かに減少した。