

A-74 炒め物の品質に及ぼす要因について  
東京家政大家政 ○河村フジ子

目的 炒め物は高温で短時間に処理し、美しい色と食品の成分を保持し、特有な歯ざわりを賞味するもので、日常よく用いられる調理手法の一つであるが、その研究報告は少ないように思う。そこで炒め物の品質に關与する要因の一つと思われる鍋の材質や厚さが加熱過程の温度変化や炒め物の色および炒め油の劣化に如何なる影響を及ぼすかをみた。

方法 ステンレス、鋼、アルミニウム、テフロン加工の各鍋に材料の10%の油を入れて一定の火力で200℃まで上げて角切り、みじん切りの各玉ネギを投入して定速で攪拌して一定時間炒め、鍋底と材料の中心部の温度変化をみて製品の色を測定した。次に、鋼、アルミニウム製の各鍋で玉ネギを炒め、油の劣化に影響があると思われるFe、Al量を定量し、その最大量にほぼ近い値になるように新油に塩化第一鉄、塩化アルミニウムの各液を加えて調製したFe油、Al油と新油(対照)を用いて角切り、みじん切りの各玉ネギを炒め、酸価、TBA値をみて加熱油(200℃まで加熱)原料油と比較検討した。

結果 角切り玉ネギをガス量5ℓ/minで炒めた場合、ステンレス製鍋は材料投入後の鍋底の温度が高く、ニゲやすいがテフロン加工、アルミニウム製鍋は、攪拌による温度変化が大でニゲにくい。みじん切り玉ネギをガス量5ℓ/minで炒めた場合や角切り玉ネギをガス量3ℓ/minで炒めた場合は鍋の種類による鍋底の温度差は些少となる。角切り、みじん切りの各玉ネギをFe油、Al油、新油で炒めて酸価をみると、いずれも原料油、加熱油、角切り炒め油、みじん切り炒め油の順に高くなり、Fe、Al混入によりその値はやや高くなるがTBA値は炒め油の方が加熱油より低下し、その程度はFe油の場合が最も顕著である。