

目的 'くるみどうふ' は、くるみ、くずでんぷんを主材料とする寄せ物である。今回は、物性について取り上げ、材料の配合割合および調製の際の諸条件がくるみどうふの物性におよぼす影響を嗜好性との関連において検討した。さらにもっとも一般的な口取り用のくるみどうふについて、くるみの影響を検討した。

方法 くるみは岩手県産鬼くるみの収穫後1年以内のものを冷蔵保存して用いた。くずでんぷんは吉野産本くずを用いた。試料の調製は実際の調理に準じて行った。すなわち、磨砕したくるみ、でんぷんおよび水を混合後攪拌しつつ加熱し、所定の時間加熱を継続後型に入れ、室温に放置し、24時間後に物性を測定した。測定にはレオロメーターを用い、くるみの量、でんぷん量、糊化までの時間、その後の火力、加熱時間および攪拌速度について検討した。官能検査は順位法によった。

結果 くるみどうふの物性にもっとも影響するのは澱粉量であり、その量が多いほどレオロメーターにおける硬さ、および付着性が大きくなった。くるみの量については、その量が多いほど付着性が増加した。糊化後の加熱時間が短いものは、むしろ傾向を示した。火力は弱いものほど凝集性が大きであった。攪拌速度はゲルの膠の強さに影響し、速度の小さいものは高い値を示した。口取り用のくるみどうふに相当と思われるでんぷん濃度11%ゲルについて、くるみ量の物性におよぼす影響を検討してみると、くるみの量が増すに従って付着性は増加し、硬さおよびもろさは減少する傾向を示した。しかし物性面での好ましさについては有意差が見られなかった。