

目的 ドンクリのでんぷんは緑豆でんぷんとともに韓国では *curd* 食品として、日本のじまどうふのような食べ方で愛好されている。ドンクリでんぷんの調理上の性質を明らかにするために同属のクリ、用途を同じくする緑豆、ワスのでんぷんと比較対照した。

方法 ドンクリ、クリ、緑豆のでんぷんは韓国産の原料から採取した。ワスでんぷんは吉野産本ワスを用いた。でんぷんの糊化過程は微量融点測定装置の顕微鏡で観察した。膨潤度、溶解度は貝沼らの方法により測定した。粘度はブラベンジャービスコグラフにより、ゲルのテクスチャーはテクスチュロメータにより測定した。また、これらのでんぷんゲルの嗜好テストと行なった。ゲルの保存性についてはグルコアミラーゼ法により、調理直後と48時間冷蔵後のものについて検討した。各でんぷんのアミロース含量はヨウ素電流滴定法により、分子量はゲル透過法により測定した。

結果 ① でんぷん粒の膨潤は、ドンクリと緑豆では徐々に進行するが、クリ、ワスは急激に起り、殊にワスでんぷんの膨潤度は高く、やがて粒子の崩壊がみられた。② 糊化開始温度はクリが最高で、緑豆、ワス、ドンクリの順であった。最高粘度はクリが最高で他のでんぷんはほぼ同じであった。クリのビスコグラムは特異な粘度曲線を示した。③ でんぷんゲルのテクスチャー特性値は緑豆とドンクリが近似してあり、適度のかたさと柔らかさを示し有意に好まれた。ワス、クリは前者と同濃度では *curd* としてのかたさを示さなかつた。④ 保存性はいずれも良好であった。⑤ アミロース含量、分子量とこれらのでんぷんの関係については検討中である。