

〔目的〕大豆はたんぱく資源として、非常に有効な食品材料である事は周知の事実である。また大豆種子の発熟、生長など生育時期(時間)の差、水分含量など保蔵の違いにより食品としての利用の仕方も、枝豆、煮豆、大豆もやしなど多様である。今回は可食状態までの過程を成分変化を中心に検討した。

〔方法〕1)大豆もやし用大豆、早生みどり、枝豆を用い加熱時間による豆の硬さを全研製テクチュロメーター(プランジャー:ニードル型, 平皿, ククアラニス:1mm, 出力:7V)にて測定した。2)短時間で可食状態となる大豆もやしの溶出成分含量(アミノ酸, 還元糖, リン酸)を測定した。また3)大豆もやし生育中の酵素活性(プロテアーゼ)の変動及び遊離アミノ酸等について測定した。

〔結果〕1)品種, 形態の異なる大豆の水分含量の差は浸漬する事により10%前後の差に縮少した。しかし硬さによれば加熱時間については, 大豆もやし, 枝豆は5~10分で影響を大きく受けるのにたいして乾燥(浸漬)大豆では緩慢であった。2)大豆もやし生育中のプロテアーゼ活性は生育と共に増加するのが認められた。3)生育中の遊離アミノ酸含量は秋種のアミノ酸の増加が認められた。