

目的 加工処理法の異なる凍豆腐の膨軟性について、適切な湯もどし条件を求めることを目的として、種々の湯もどし温度における凍豆腐の膨軟性を調べた。また、味付けを行った時の凍豆腐の膨軟性の変化を知るために、食塩や砂糖等調味料の凍豆腐の膨軟性におよぼす影響を検討した。

方法 凍豆腐の乾物時の寸法を計測し、重量を測定し、湯もどし後または調味後の凍豆腐の体積及び重量を測定した。凍豆腐の湯もどし後または調味後の体積の乾物時における初体積に対する倍率を求め、膨潤率を算出した。湯もどしまたは調味後の吸水量の乾物時初重量に対する百分率として、吸水率を求めた。硬さをカードメーターにより測定し、破断強度として求めた。

結果 5分間湯もどしの場合、アンモニアがス加工製品では、75°Cから85°C付近迄が、また重曹を主体とした膨軟剤使用製品では55°Cから65°C付近迄が適当な湯もどし温度であり、また後者の場合、吸水率が大きいことが特徴であった。しみ豆腐の場合は、湯もどし温度の違いが吸水率と膨潤率に与える影響が少なく、高温で硬度が低下する傾向がみられた。調味料の影響では、食塩溶液は吸水率と膨潤率を低下させ、硬度を増加させるが、砂糖溶液は、吸水率と膨潤率を増加させ、硬度を低下させる傾向にあった。砂糖と食塩の混合溶液では、食塩溶液の場合と同様な膨軟性を示したが、しみ豆腐の場合には、他の加工処理をした凍豆腐に較べて、調味料が凍豆腐の膨軟性に与える影響は少ないかった。