

熊本女大 生活科学

○松岡 勝子 亀山 春

目的 豆腐の味噌漬は熊本県の山間部で古くから利用されてきた大豆食品である。比較的水分量の少ない豆腐を低温で長期間(4ヶ月程度)味噌に漬込まれると固い豆腐が粘調なペース状のものとなる。本研究はこの熟成中における豆腐ゲルの化学的組成や物理的な性質を経時的に調べることによりテクスチャー発現のメカニズムと構造との関連性も知ることを目指して行った。

方法 生豆腐, 乾燥豆腐, 味噌漬込み後一週間, 一ヶ月, 四ヶ月経過した試料について,

① 常法により一般成分分析(水分, タンパク質, 脂質, 灰分, 塩分)

② ベルトラン法により全糖及び直接還元糖の定量

③ シアンカリニンヒドリン反応により遊離アミノ酸の定量

④ タンパク態窒素(TCA 処理で沈澱するもの)の定量

⑤ カードメーターによる破断強度の測定

などを行った。

結果 以下に示す。

① 漬込み後一週間経過の試料中に、漬込み前試料にほとんど含まれなかった糖、アミノ酸、塩類などが含まれていた。② 熟成に従ってタンパク態窒素の減少と遊離アミノ酸の増加が認められ、又、破断強度の低下がみられた。