

目的　油脂を熱の媒体とする調理のひとつに炒めるという操作がある。この操作は少量の油で食品のテクスチャーを損ねないように熱を通すことが肝要とされているが、中国料理では炒める前処理として油通しという操作が行われることがある。油通しをすることが食品にどのような影響をおよぼすかをピーマン、白菜、鶏肉を用いて検討した。

方法　ピーマン、白菜（白い莖の中央部）、鶏肉（胸肉）は、各々一定の大きさに切って一定量用いて、ピーマンは $130^{\circ}\text{C}$ で、白菜は $140^{\circ}\text{C}$ 、鶏肉は $150^{\circ}\text{C}$ で各々10、20、30秒間油通しとして炒め試料とした。各々の重量変化、付着油率、脱水率、硬さ、針入度の測定を行い、さらにピーマンの表面色、鶏肉の収縮度を測定し、これらについて直接炒めたものと比較した。また、二点嗜好試験法により官能テストを行った。

結果　ピーマン、白菜においては、油通しをしたものはしないものに比べ、重量減少が少なく、付着油率が多く、脱水率が少ない。テクスチャに関してはピーマンは20秒処理したものが、白菜では10秒処理したものが最も歯ごたえが残った。特に緑色野菜では色が鮮やかで時間経過後も変色が少ない。鶏肉では油通しをしたものの方が重量減少および付着油率は少なく、収縮度も小さく、脱水率は20秒処理したものが最も少なかった。テクスチャにおいて硬さ、針入度において20秒処理したものが最もやわらかく直接炒めたものと有意差があった。また、油通しをして炒めたものは一貫した操作中の試料内部温度上昇が緩慢であった。これら3つの試料における官能テストでは、いずれも油通しをして炒めたものの方がテクスチャ、外観において有意に好まれた。