

キンコ(海参)のもどし方とテクスチャアについて  
 女子栄養大 高橋敦子 ○宮本千華子 寺元芳子

目的 キンコ(海参)のもどし方には、色々な方法が伝承されている。もどす水に添加物(生姜汁またはわら)を加えると、良い口当りと歯ごたえ、もどりやすさなどの効果があるといわれている。そこで、この添加物以外に灰、ほうじ茶も取りあげ、その影響をみるために、膨潤の度合いやテクスチャアなどについて検討した。

方法 水のみ、わら灰1%液(pH 9.0~9.5)およびほうじ茶2%液にキンコ4本ずつを加え、加熱し、96℃で火を止め室温(20℃)に放置した。生姜汁、わらは酵素の影響と考え、水で96℃まで加熱し、60℃になったところで生姜汁3%、わら2%を加え、上記と同様にした。この操作を1日に2回くり返す。4日間もどし、この間途中2日目に腹を開き内臓をとり除いた。加熱後24時間ごとに体長、重量、体積を測定し、その増加倍率を算出した。もどしたキンコ各4本の中で、もどり加減の似ているキンコを各2本づつ選び、同じ部位を8mmの厚さに切り、テクスチュロメーターで1本につき10ヶ所測定し、硬さ、凝集性、弾性、ししゃく性を算出した。また官能検査も行った。

結果 体長の増加には有意差がみられなかった。重量や体積では水よりも有意に大きいものはなかったが、順序としては灰、水、生姜、わら、ほうじ茶であった。硬さについては水よりも灰の方が軟かく、凝集性では生姜汁、弾性では生姜汁とほうじ茶が有意に大であった。官能検査の順位では灰、生姜汁が比較的高かった。