

目的 かき卵汁は、加熱中のでんぷん汁に卵液を加えて凝固させたもので、その評価は卵が均一に分散し、汁が澄んでいるものがよいとされている。しかし往々にして汁の白濁がみられるので、このたびは汁の清澄度について検討した。

方法 (1)予備実験、①かつお節2%の煮出汁の清澄度におよぼす食塩、しょうゆなどの影響。②水および煮出汁を用いたでんぷん汁の清澄度におよぼす食塩、しょうゆ、食酢などの影響。(2)本実験、かき卵汁の清澄度におよぼす、①調味料の種類、②塩分濃度、③卵添加時の汁の温度、④卵の濃度、⑤卵液を溶し入れる速さ、⑥煮出汁の濃度の影響。測定法は、それぞれ汁を4000 rpmで10分間遠心分離し、その上澄液の清澄度を濁度計(N D-H6型 日本電色工業製)で測定した。

結果 それぞれの実験結果を分散分析し、母平均の差の検定を行った結果、(1)予備実験①煮出汁に食塩を加えた場合の清澄度は高く、しょうゆを加えた場合は低い。②水を用いたでんぷん汁では、全般的に調味料を加えた汁の清澄度が高く、特に食塩を加えた汁は、よく澄んだ。煮出汁を用いたでんぷん汁では、調味料を加えない汁の清澄度が最も高い。(2)本実験、かき卵汁では食酢を加えた場合と加熱温度が高い場合によく澄み、また卵添加時の汁の温度が同じ場合には、卵液を細く糸状にゆき、くり加えるより速く加えたほうが澄んだ。なお、塩分濃度および卵の濃度の増加にともなって濁り、煮出汁の濃度が低いほうが濁ることが認められた。