

いんげん類を原料とする白餡の性状(オノ報)一生餡について—
 共立女大家政 渡辺篤二, 小林理恵子 ○渡辺圭子
 (株)中村屋研究開発室 三重野康夫, 土部正幸

目的 原料豆の種類及び品種による白餡の諸性状の異同を明らかにすることを目的とする。

方法 試料として昭和57年度北海道産姫手七, 大福, 大正白金時, 福白金時(以上 *Ph. vulgaris*), 大白花(*Ph. coccineus*), 輸入ベビーライマ(*Ph. lunatus*), 輸入グレートノーザン(*Ph. vulgaris*)を用い, 他に対照として同年産エリモ小豆を加えた。物理的性状, 一般分析の他一定条件下で実験室規模による生餡調製を行なった。餡の収量計算, 一般分析を行ない, 粒度分布(コールター社製コールターカウンター2B-II型)色度(L, a, b)(日本電色工業(株)ND-10/D)を測定した。また餡粒子及びこれよりセルラーゼ及びアルカリ処理法で分離したデンプン粒につき顕微鏡観察を行ない, さらにこのデンプン粒について貝沼らによる β アミラーゼ・プルラーゼ法で糊化度を測定した。

結果 餡の収量は乾物で最低が大白花の約59%以下, 最高が福白金時の70%であった。色度は大白花で明度が高いが, ベビーライマはさらに高い。a値はベビーライマが(-)(緑)を示す他は0または(+)(赤)で, グレートノーザンが高い。b値は何れも(+)(黄)で, 特にグレートノーザンで高い。粒度分布では平均粒径で大福が大きく, 輸入豆で小さかった。顕微鏡観察による餡粒子は特に大白花で大きく, 長楕円形のものが多い。また輸入豆では粒度分布の結果同様小さい粒が多い。餡粒子の周辺部の細胞壁と思われる部分はエリモ小豆とベビーライマで特にうすく, セルラーゼ及びアルカリ処理でデンプン粒が比較的容易に分離できた。なお, これらのデンプン粒の内いんげん類のものはエリモ小豆のものに比べて小さく, また糊化度が低いのが認められた。