

目的 最近の(昭和53年以降市場に出回っている)凍り豆腐は、アルカリによる膨軟増加のため非常にもどりがよい。従来のように、80℃の湯または熱湯に浸漬するとやわらかくなりすぎる。そこで湯もどし温度と時間により、湯もどした凍豆腐のテクスチャーがどのような影響を受けるかについて物理的性状に関し実験した。

方法 1. 試料: 新ダイヤ豆腐、製造年月日より3ヶ月以内のもの。2. 試料の調整:
①もどし方 試料を浸漬水温(20・50・80℃)中に一定時間(5・10・20・30分間)浸漬した。②脱水 ①の試料を1個ずつ布中に包み、脱水槽にて3分間脱水した。③含め煮 ②を流水中で押し洗い、30秒間脱水、所定の煮汁中で30分間加熱、30分間含ませ、15分間自然水切り(品温40~30℃)後供試料とした。3. 測定方法: 膨潤性の測定(吸水率・湯もどし後の膨潤率・煮あがり後の膨潤率・へたりに)および物理的性状の測定(ハードネス: レオメーター、プランジャ 8 mmφ、T.S 6 min、クリアランス 9~10、重量 10 kg、1 kg)官能検査により、湯もどし凍り豆腐の物理的性状について検討した。

結果 ① 凍り豆腐は水に浸漬すると直ちに吸水し最初の5分間で吸水率60~70%であった。その後吸水率の変化は殆んど認められず、水温・時間の差も認められなかった。② 湯もどし後の膨潤率は190~210%と吸水率と同じ傾向であった。③ 含め煮後膨潤率は140~150%に小さくなり煮メネと考えられる。小さくなる方向は高さが縮み、へたりに測定すると、20<50<80℃となり、50℃もどしの変形が小さい。④ ハードネスと官能検査(おいしさ・硬さ)から、20℃30分、50℃は10~30分もどす方法が適当と思われた。