

郡山女大家政 ○菊池節子 郡山女大短大 鋤野信子  
 郡山女大家政 佐原 昊 郡山女大短大 近藤榮昭

目的 つと豆腐は、古くから福島県会津地方で人寄せなどに作られる料理の素材として使われている豆腐の加工品である。先に私達は、つと豆腐の福島県内における喫食状況および理化学的特性について報告した。<sup>1),2)</sup> 今回は、このつと豆腐の日持ちについて検討を加えたので報告する。

方法 ①つと豆腐の調製方法 先に報告した方法<sup>1),2)</sup> に準じ調製した。つまり1丁350gの木綿豆腐から2本のつと豆腐を調製した。②パッケージ つと豆腐のすだれを冷水中で外し、市販豆腐用のプラスチック製パッケージの大きさに合わせて1本のつと豆腐を3等分して、豆腐1丁からできたつと豆腐2本分を1つのパッケージに入れ密封した。密封方法は市販の豆腐の密封方法と同様に行った。③保存方法 パッケージに密封したつと豆腐を5℃±5℃の冷蔵庫に入れて保存した。6月25日から7月14日の間、日曜日を除いて毎日つと豆腐を6本作り、試料パックを3パックずつ調製した。④日持ちの判定 20日目の7月14日に、当日調製したつと豆腐を対照にして、今まで作って冷蔵庫中に保存しておいたつと豆腐の官能検査を行い、判定を行った。また、理化学的変化としてつと豆腐の色、硬さ、浸漬液のpHおよび濁度を測定し、官能検査結果との関連性について検討を加えた。

結果 つと豆腐の日持ちについて、官能的には保存5日目に異状がみられた。外観の色は次第に黄味をおびた。硬さについては硬くなる傾向にあったが、対照と比較し有意差は認められなかった。浸漬液のpHは徐々に低下し、濁度は保存2日目から次第に上昇した。

1)佐原：日本食生活文化調査研究報告集 p.117 (1985) 2)鋤野ら：調理科学17,113 (1984)