

## 〔目的〕

黒豆を煮るに際しては色々な方法があるが、その中で代表的なものと考えられる五つの方法を選び、各条件毎の走査電子顕微鏡による組織の観察と煮上った豆の官能検査を併せ行った。

## 〔方法〕

黒豆の煮方として次の五方法を選び、走査電子顕微鏡により内部の微細構造を観察し、各種処理間の差異を検討した。

|    |      |    |         |       |
|----|------|----|---------|-------|
| A) | 水浸   | 水煮 | 調味液常圧釜煮 | 煮汁共放置 |
| B) | 調味液浸 |    | 常圧釜煮    | 〃     |
| C) | 熱湯浸  | 冷凍 | 調味液常圧釜煮 | 〃     |
| D) | 水浸   |    | 調味液圧力釜煮 | 〃     |
| E) | 調味液浸 |    | 圧力釜煮    | 〃     |

## 〔結果〕

- 1) 走査電子顕微鏡観察によれば、各種処理条件間に微妙な差が認められた。
- 2) 官能検査結果では、各方法間で明らかな差異が認められた。