

目的 豆腐ようは、前処理を行なった沖縄豆腐を泡盛に漬け込み熟成させたものであり植物性たんぱく質の豊富な発酵食品である。本研究では、泡盛のアルコール濃度を変えて熟成させたときの成分および物性の変化について分析し検討した。

方法 豆腐よりの製造法は成書による伝統的な方法により製造した。豆腐を漬け込むときの泡盛濃度を25度、30度、43度と選定して漬け込み、1ヵ月、3ヵ月、6ヵ月間熟成させた豆腐ようおよび漬け汁を分析試料とした。また、原料の生豆腐および乾燥豆腐も分析試料として用いた。水分は常圧加熱乾燥法で行なった。pHは、日立堀場ガラス電極pHメータF7-SSを用いた。還元糖は、ソモギ・ネルソン法により定量した。粗たんぱく質はケルダール窒素定量法によった。アミノ態窒素の定量は、ホルモール滴定法により行なった。

結果 1) 水分は、濃度の高い泡盛に漬けた豆腐ようで最も減少量が大きであった。2) pHは、濃度による差はほとんどみられず熟成が進むにつれて低下する傾向にあった。3) 生豆腐と乾燥豆腐ではほとんど含まれていない( $<0.006\%$ )還元糖は、いずれの濃度に漬けたときでも1ヵ月目で急激に増加した。4) 粗たんぱく質は、各濃度において1ヵ月目の豆腐で急激に減少した。5) 物性では、硬さが25度と30度の豆腐ように比べて43度の方が高く、弾性は濃度による差はみられなかった。粘性では43度において1ヵ月目で高く、3ヵ月、6ヵ月と次第に低下した。43度の泡盛を用いることにより水分が少なく、硬さ、粘性においても良好な豆腐ようを得ることができた。