

すりゴマの調理性に関する研究—ゴマ種子の炒り条件と成分の変化—
聖カタリナ女子短大○武田珠美 静岡大教育 富田和子 福田靖子

【目的】世界におけるゴマの利用に関する調査から、日本における特徴的な使い方はゴマあえ等に用いるすりゴマと考えられた。炒りゴマやすりゴマが市販されているが、すりゴマに関する報告はほとんどない。そこですりゴマのおいしさにかかわるゴマの調理性を明らかにすることを目的に、今回はゴマの炒り条件について検討した。併せて各炒り条件におけるゴマリグナン類量および食物繊維量を比較した。

【方法】炒りゴマの調製は洗い白ゴマ(中国産)5gをアルミホイル皿に並べ、同皿で蓋をしてオーブンで焙煎した。その条件は170℃5、10、15、20分、200℃1、5、10、15分、230℃1、5、7、10分の計12種とし、粉碎試料とした。炒りゴマの色づきをその脂溶性区分の褐変度として420nmにおける吸光度により、遊離アミノ酸を高速アミノ酸分析計(日立L-8500)により定量した。また官能検査は予備実験から6種の炒りゴマを選び、5段階評価法を用いた。リグナン類はセサミン、セサモール、セサモリンをHPLCにより定量し、総食物繊維をAOAC法Prosky変法により定量した。

【結果】炒りゴマの褐変度は時間と共に増加し、200℃で10分、230℃で7分以降が顕著に高かった。遊離アミノ酸量は230℃1分が最も多く、次いで200℃1分、170℃10分であった。食味評価は170℃15分が最も高く、次いで170℃10分、同20分、200℃5分、同10分、230℃5分であった。セサモリンは温度が高いほど、時間が長くなるほど減少し、セサモールが増加する傾向にあった。総食物繊維量は炒ることで5.3-28.9%増加し、170℃では15分、200℃で10分、230℃で5分にピークがあった。 * 助成研究の報告3(味の素食の文化センター、1993)