

豆腐餛製造に関する一考察 一従来法と改良法による遊離アミノ酸含量の比較一 琉球大教育 桂 正子

目的 これまで沖縄の木綿豆腐を用いて、伝統的な方法で造られた豆腐餛を用いて実験を行い食品学の立場から考察してきた。ところで、この豆腐餛製造には、乾燥豆腐を造る重要な過程があり、従来法では室内でテーブル上に放置して適度な水分と硬さにする。適度な硬さになるまでの日時は、そのときどきの気象条件に左右されることはもちろん、豆腐の表面がゴム状で堅く、削り落として形を整える時捨てる部分が多い。そこで、質の整って乾燥豆腐を効率的に造る新しい前処理法として低温荷重脱水法を試みた。この改良法によって造られた豆腐餛について、うま味の成分であるアミノ酸をHPLCを用いて測定し、従来法と比較検討した結果について報告する。

方法 試料 2gを精秤し、エタノール 4mlを加え、10 分間振とうし、遠心分離した上澄み 1mlをとり、希釈液 (0.2Nクエン酸ナトリウム緩衝液 pH2.2)で 10mlに定容した。この溶液をさらに 10倍希釈した溶液を 0.45 μ mメンブレンフィルターで濾過して試料液に供した。

結果 従来法の 6カ月豆腐餛 (43%泡盛)と低温荷重脱水法による 6カ月豆腐餛(43%泡盛)について、HPLCにより、16種類の遊離アミノ酸が確認された。それらの遊離アミノ酸は低温荷重脱水法による豆腐餛が従来法の豆腐餛よりもすべての遊離アミノ酸含有量が多くなっているという興味深い結果を得た。特に低温荷重脱水法による豆腐餛に多く含まれている遊離アミノ酸はグルタミン酸、アスパラギン酸、ロイシン、プロリン、セリン、グリシン、スレオン、フェニルアラニン、イソロイシンなどの他種類にのぼっている。