

タピオカデンプンを用いたわらび餅について
— さつまいもデンプンとの比較 —

大阪信愛女学院短大 太田初子

目的 わらび餅は季節感があり簡単にできる和菓子の一つである。本来はわらびの根茎よりとれるわらびデンプンを用いるが、本わらび粉は生産量が少なく高価であるため、一般のわらび餅粉はさつまいもデンプンである。これを用いたわらび餅は冷蔵するとデンプンが老化して白濁し食味も落ちる。最近市販のわらび餅にはタピオカデンプンを用いたものが多く冷蔵も可能とされている。まず市販のわらび餅を調べ、タピオカとさつまいもデンプンのわらび餅を調製して物性、嗜好性を比較し、冷蔵した場合についても検討した。

方法 粒状さつまいもデンプンと粉末タピオカデンプンを用い、仕上がり重量当り13、15、17、19%、砂糖濃度を17%とし、攪拌加熱時間は沸騰開始後0、1、2、3分としてカットタイプのわらび餅を調製した。テクスチャー測定は山電のクリーブメーターRE3305により硬さ、弾力、付着性を測定し、調製当日と冷蔵のものの透明度を日立分光光度計で波長540 n.m.により測定した。官能検査は評点法による識別テストと嗜好テストを行った。またデンプンの物性についてブラベンダーのビスコグラフにより糊化特性を調べ、アミロース、アミロペクチン含量も検討した。

結果 デンプン濃度はタピオカ15%、さつまいも17%、沸騰開始後3分加熱のものが良好とされた。調製当日のものはさつまいも、タピオカデンプンとも弾力があり好まれたが冷蔵ではさつまいもは老化が著しいのに比べ、タピオカは一週間後も硬さ、弾力が殆ど変わらず、透明感があり、食味も低下することなく好まれた。タピオカデンプンの糊化特性はさつまいもに比べ、最高、最低、最終粘度がかなり高く、ブレイクダウンは小さかった