

「ごま豆腐」に及ぼすごま添加量の影響

—葛、さつまいも混合、タピオカでんぷんの比較—

大阪信愛女学院短大 太田 初子

【目的】ごま豆腐は精進料理に欠かせないものであり、ごまの栄養や豊かな風味とともに弾力やなめらかさを味わうことのできるでんぷんゲルである。でんぷんとしては本来、葛が用いられるが、市販の吉野葛はさつまいもとの混合が多い。また、これらのでんぷんとともに、「わらび餅」の原料として主流になっている、老化しにくいタピオカでんぷんを用いたごま豆腐について、加熱条件や冷蔵による変化を報告した。

今回はこれらのでんぷんゲルに及ぼすごま濃度の影響と冷蔵による変化を検討した。

【方法】ごまは絹ごしすりごまを用い、仕上がり量に対して0、5、10、15%とし、でんぷんは10%とした。調製法は仕上がり500g単位で沸騰まで3分とし、加熱継続時間を葛と混合でんぷんは5分とした。その間の蒸発水分を20g/分の条件で加水量を変化させ、煮つめ法により調製した。試料温度20℃で、破断とテクスチャーの測定をレオナー(山電RE-3305)により、官能検査は評点法により行った。また、ごまの有無によるでんぷんの糊化特性をビスコグラフにより調べた。

【結果】ごま濃度が高くなるにつれて各でんぷんとも、ゲルの破断応力と硬さは増加したが、弾力はほとんど変わらなかった。冷蔵により、どの試料も硬さの値は増加したが、タピオカでんぷんの増加率は低く、混合でんぷんは高かった。弾力はタピオカでんぷんの変化が少なく、混合でんぷんの低下は著しく、付着性と脆さが出現した。また、ごま濃度の高いものは、やや弾力の低下が少なかった。ビスコグラフによる測定では、ごま添加のものは、糊化温度、最高粘度、ブレイクダウンとも高い値を示した。