

目的 ごま豆腐は精進料理に欠かせないものでごまの風味とでんぷんゲルの粘り気と弾力のあるなめらかさを味わうことのできる健康的な自然食品である。でんぷんとしては本来、本葛が用いられるが市販の吉野葛はさつま、いもでんぷんとの混合が多く、近年タピオカでんぷんを用いたものがあり、これら種類の異なるでんぷんと調製法、ごま濃度や調味料添加の影響について比較してきた。今回はタピオカでんぷんのごま豆腐は冷蔵7日でも殆ど品質の低下がみられないので、本葛とさつまいも混合でんぷんに、これを併用したものについて検討した。

方法 試料は仕上がり 500g、ごま 10%、でんぷん 10% になるよう加熱時間により加水量を変化させて1分間 150回の条件で攪拌しながら加熱した。

本葛と混合でんぷんを 40, 50, 60%とし、タピオカを併用したものおよび加熱継続時間を 0, 3, 4, 5分としたものについて経時的に冷蔵による変化をしらべた。

テクスチャー測定は山電のRE 3305により行ない硬さ、弾力、凝集性、付着性を求め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い測定値との相関をみた。

結果 本葛は 60%以上のタピオカでんぷんを併用すると冷蔵5日位までは適当な硬さと弾力を保ち付着性も低かった。サツマイモ混合でんぷんとタピオカ 50%で冷蔵2日、60%で冷蔵3日まで品質を保つことができた。タピオカ 40%以下ではいずれも効果は少なかった。調製当日はいずれも弾力の値が高く経時的に低下し、加熱継続時間の長いものは、冷蔵により硬くなりやすく、弾力の低下も少なかったので品質は保たれやすいがさつまいも混合との併用では調製当日はかなり軟らかであった。測定値と官能検査の評点は硬さ、弾力、付着性とも高い相関がみられた。