

な装置を考案し測定の結果、それが視覚・触覚による粘弾性の動向と相似であった。而して粘りの多少は炊飯中の溶出液に起因するものと考えられ、液の定性反応や粘度測定により茶飯と普通炊飯の場合を比較した。此の様に粘りの差を生じる原因としては茶の特殊成分たるタンニン、カフェインの作用が先づ考えられるので市販試薬のタンニン酸カフェイン及び食塩を炊飯時に添加し、種々検討した結果、これらの相互作用により粘度の減少が起ることが認められた。また各種茶について其の影響を試みた。今回はそれ等の結果について報告する。

D-14 調理食品の味覚に及ぼす諸因子の相互作用について (第1報) —茶飯の味覚と粘弾性—

尚網女学院短大 乙坂 ひで

食品の味や嗜好は食品のもつ粘りや弾性等の流動学に影響される処が多い。此の様な事は調理科学の上では屢々経験される処であるが之等に関する文献が非常に少い。手近かな炊飯の場合にしても普通炊飯と茶飯とでは飯粒の外観、口触り等が食味に関連する事は、通常よく経験される処である。そこで茶飯の場合、何故普通炊飯に比べ形が伸びきらず粘りが減少するかについて種々探究を試みた。まづ米飯のもつ粘弾性を定量的に測る適当