

45 そ菜類の調理加工による物理的変化 (第2報)

—乾燥そ菜類の容積重量の変化について—

中村栄養短大 中川 眸

1 第1報(33年家政学会総会にて発表)において示したように煮熟による新鮮そ菜類の容積および重量の変化は、試料の種々によって異ったが、比重は水分含有率72%附近を境として、それより大のものは煮熟により比重は小となり、72%より小のものは比重は大となり、しかも「1」に近い数値となった。今回は水分含有率が非常に少い乾燥そ菜類についても、このような結果を得るかどうか実験を行った。

2 水浸前、水浸中(15分毎に)24時間水浸後、および5分間煮熟後の容積重量を測定した。なお水浸前および水浸後の水分は、乾燥法によって定量した。

3 24時間水浸により重量は、5~11倍の広範囲で増加するが、容積の増加率は2~6倍である。

椎茸は水浸後約30分で膨張限度に達し、せんぎり大根、ぜんまいは約30分要した。又かんぴょうは24時間にわたって徐々に増加した。乾燥そ菜類の比重は皆「1」以下であるが、水浸によって急増し「1」に近い数値を示した。煮熟により僅少ではあるが減少した。