

A-35 揚げ物調理の基礎実験

お茶の水女子大 吉松 藤子
○浜野美代子
張 恵 英
松元 文子

1. 目的

揚げ物において、揚げ種が油の化学的、物理的変化に及ぼす影響の基礎的資料を得るために、食品成分を単独に油に加えて加熱した。その結果のうち化学的変化については、前回において報告した。今回はその物理的変化を測定した。また基礎実験と関連があり、なるべく単純な成分の食品として、馬鈴薯と卵白を揚げて、基礎実験との比較を試みた。

2. 方法

試料油は椰子油、こめ油の二種を用い、添加食品成分は、前回と同様に水、食塩水、砂糖溶液、澱粉糊、アミノ酸水溶液等を使用し、揚げ種としては馬鈴薯と卵白豆腐を用いた。添加方法は前回と同様に行なった。揚げ種は直径2 cm 厚さ0.3 cm の輪切りにしたものをを用いた。

3. 成果

1) 比重、粘度、色の変化は、こめ油より椰子油が大きく、椰子油では醤油、食塩の影響が他の成分より大きい。この油では澱粉、アミノ酸、砂糖の影響が大きい結果となった。

2) 揚げ種による影響は椰子油ではいもの方が卵白より比重、粘度に及ぼす影響が大きく、卵白はいものに比べて色の変化に及ぼす影響が大であった。こめ油ではいもの方が卵白より比重、粘度、色に及ぼす影響が大であった。