

A-12 澱粉の調理性についての研究（第3報）  
—澱粉の浸漬が糊化におよぼす影響—

和洋女大 ○寺元 芳子  
お茶大家政 松元 文子

1. 中国料理では、しるに濃度をつけるのにじゃがいも澱粉がよく用いられるが、専門店では一時に多量の懸濁液を作っておいて用いるようである。このことが単なる仕事の能率上の問題か、あるいは調理上に何らかの影響をおよぼすものであるかどうかを見きわめたいと考えた。

既に浸漬による澱粉粒の膨潤度については報告されているので本実験では澱粉糊について種々の測定を行った。

2. じゃがいも澱粉二種について、水に浸漬したもの、しないもので3%濃度の澱粉糊をつくり、その粘度を測定した。

また、澱粉糊の青価、濁度の測定も行なった。

糊化状態は微量融点測定装置を用い、写真撮影によって比較した。

3. 澱粉を水に浸漬したものとししないものとは、粘度の上に差が見られ、一般に浸漬したものは粘度が低下

した。また顕微鏡下では糊化状態の相異が認められた。このことは調理の上になら何かの影響があるように思われる。