

A—18 大根の調理における食塩の影響

広島文教女大短大 ○吉光 弘枝
北陸学院短大 高見 国栄
お茶大家政 松元 文子

1. 調理をする場合にその食品に調味料が、どのように浸透するかということは非常に興味のあることであり、これまでも食品や調味料また加熱時間等いろいろと条件を変えて研究されている。本実験では試料として大根を用い調味料としては食塩を用いて、特に大根の加工、調理においての水分と食塩の交代について検討しようとした。

2. 大根の品種は美濃早生大根、秋づまり、三浦三崎大根、時無し大根の4種類を使用した。試料は一本の大根の両端を除き輪切りにして一定の大きさのコルクポーターでぬき取り、1本当たりの重量が10gになるように調整した。乾燥大根には熱風恒温(30°C)乾燥器を用いた。

実験は(1)大根に食塩を水溶液と固体で作用させた場合の吸塩量と脱水量。(2)、(1)によって得た試料の一部および乾燥大根を水にもどした場合の回復状態。(3)塩化カルシウム溶液における上と同様の実験。(4)丸干し大根の乾燥度とその水分関係。(5)大根の乾燥度と糖分等について行なった。

3. 以上のことから食塩濃度の大きさにおよぼす影響、水中におけるもどりの現象、迎え水の意味、乾燥度と水分および糖分の関係等について或る程度の結果を得た。