

A—41 コンニャクの性状および加工に関する研究 (第4報)

—コンニャクの性状の表現方法について—

広島女大家政 ○岸田 典子
沖増 哲

1. コンニャクは、その約97%が水分であるから、いわゆる栄養にならないことは明らかである。にもかかわらず、昔からすき焼き・おでん・煮しめなどの料理になくはない食品であり、今なおその要求は変わらず、消費も年々増加の傾向にある。それは主としてコンニャクの持つ触感(レオロジー的性状)を好んでいるように思われるので、本研究は、その性状についての基礎知識を得る目的で、性状の表現方法について研究した。

2. 品質・品種・産地などの異なる精粉を用い、精粉濃度・アルカリの量および種類などをかえてコンニャクをつくり、これらの条件・加熱調理温度および時間・調味料の種類の違いがコンニャクの性状にどのような影響を与えるかを岡田式ゼリー強度試験器によって測定した。

3. (1)コンニャクの性状は、ゼリー強度・軟かさ・歯切れのよさ・凹みの大きさ・復元率として表現することができる。(2)ゼリーが大きくなると軟かさは小さくなるが、両者の間には直線関係が認められた。(3)精粉濃度が高くなるとゼリー強度は大きくなるが、軟かさは小さくなった。(4)一般に質のよい精粉からつくったコンニャクは、ゼリー強度・復元率が大きく歯切れもよいが、軟かさは小さかった。(5)アルカリの種類では、水酸化物が炭酸塩に比べ、ゼリー強度などの大きいコンニャクをつくる。