

A—85 調味料の食品への浸透について
—澱粉汁で煮熟した場合—

東京家政学院大 ○板谷 麗子
浜野美代子

1. シチューやカレーのように、どろりとした汁の中で煮込み調理をする場合の、調味料の食品への浸透状態を明らかにするために本実験を行なった。試料としてはじゃがいも、にんじん、牛肉を用い、調味料は食塩を使

用し、糊化澱粉液中で加熱して、じゃがいもへの食塩の浸透量を測定し検討した。

2. 試料はおのおの1コを20gとし、澱粉濃度は1, 2, 3, 4, 5%の5種類とし、対照として澱粉を入れないものを用いた。食塩濃度はいずれも2%として、おのおの容量200ccのビーカーを使用し、加熱して澱粉を糊化し、調味液を100gに調整した。このビーカー1コ毎に1コの試料を入れ、湯煎にして15分、30分、45分、60分と加熱時間は4段階とした。加熱後は試料を直ちに液中より取り出し、蒸溜水を用いて洗滌し、周囲を濾紙で拭き、試料中の食塩浸透量を簡易定量法により測定した。

3. 本実験では、じゃがいも、にんじん、牛肉への食塩浸透量は澱粉を加えない汁での煮熟の場合が最も大きく、澱粉濃度が濃くなるほど、次第に減少し、澱粉液は食品への食塩の浸透を阻害することがわかった。