

の沸騰水を加え1分間煮沸後煮汁を分離し、冷却後遠心分離機により回転数1000~3000回転、遠沈時間5~15分間処理して数種の suspension を得、その粘度を測定した。

3. その結果沈降速度の大なるものから順に並べると次のようになる。

沈降速度 順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9
R P M	1000	1000	1500	2000	1500	1500	2000	3000	3000
遠沈時間 min	5	10	5	5	10	15	10	5	10
比 粘 度	1,193	1,143	1,154	1,110	1,120	1,058	1,094	1,066	1,066

得た suspension に調味料としてMSGを添加して攪拌する。これを試料としてまず超遠心分離機にて20000回転、20分間処理後上清と沈澱に分離する。この沈澱物に新しく水を加え同様に処理し、それぞれの上清についてMSG量を定量した。第1回上清と第2回上清のMSG量の和を添加量より差引いたものを吸着量と考えた。その値は各 suspension により相違があり、MSG添加後加熱したものについても実験した。

A-87 食品における膠質粒子の調味料吸着について (第1報)  
—懸濁液の調製と調味料添加予備実験—

武庫川女大 ○大西 正三  
山野 澄子

1. 調理の過程で出てくる溶液はほとんどがコロイド状であり、食品中に蛋白質や多糖類などが細かく分散した suspension となっている。寒天や葛を用いる調理もこのように蛋白質や多糖類の粒子が分散して調味料を均一に分布させようという手段といえる。このような suspension では調味料が水の方に溶けて存在するものか、あるいはコロイド粒子に吸着しているものかを知るためにこの研究を始めた。

2. 加熱しても変化することの少ないという意味で“うどん”のゆで汁を用いることとした。うどん玉に同量