

大豆の重量増加率は、コントロールである蒸留水に浸漬した大豆より、いずれも低い値を示した。②加熱による煮豆の体積増加率：調味液に浸漬した大豆の加熱することによる体積の増加は、最終的には（加熱4時間）コントロールに近づく傾向を示した。③加熱による煮豆の硬度：加熱中の経時的な硬度の変化については、加熱が進むにつれて、調味料の種類による差が少なくなる傾向を示した。

また、調味料を単独で使用的場合には、食塩が、他の調味料に較べて大豆を軟化させ、混合した調味料（砂糖＋醤油、砂糖＋食塩）を使用的場合には、砂糖単独で浸漬した場合より、大豆を軟化させるという結果を得た。

A-10 煮豆に関する研究 —調味液に大豆を浸漬することの効果について—

女子栄養大	○大塚	嘉子
お茶の水女大	吉松	藤子
家政	松元	文子

1. 豆の煮方には、豆が十分軟かくなってから、調味料を添加する方法と、浸漬水に調味料を添加し吸収させて煮上げる方法がある。この二つの方法を比較検討するために、本実験を行なった。

2. 試料は、1967年産白目大豆を用い、調味料は、食塩・醤油・砂糖を用いた。これらの調味料の単独、及び混合の液を作製し、①浸漬による重量増加率 ②加熱による煮豆の体積増加率 ③加熱による煮豆の硬度を、経時的に測定した。又調味料を加熱中に添加した場合の硬度についても同時に実験を行なった。

3. ①浸漬による重量増加率：各種調味液に浸漬した