

和洋女大家政 寺元 芳子

1. 春雨はもどし方によって、かなり異なった外観や感触を生じる。即ち、膨潤度、伸張度、透明度に差異が見られる。

春雨は製造時、いったん α 化したものを再び老化させて乾燥する。したがって製造時の老化の度合いが、もどし方に関係すると考えられるが、一応今回は、もどし方の違いによる諸現象をとらえ、検討したいと考えた。

2. 試料は原料澱粉、混合割合の明らかな市販の春雨を選び、もどし方はa法…5gの春雨を200ml (b法以下同じ)の熱湯に20分浸漬、b法…水から入れ、沸騰したら火を止め15分放置、c法…水から入れ、沸騰したら取り出す。d法…沸騰水に入れ1分加熱、の4通りとした。

膨潤度はもどした春雨の重量および線径を測定することによって見、伸張度はレオメータを用いて測定し、白度の経時的変化は測色色差計によってとらえた。

浸漬時の澱粉溶出率はHanes法、春雨の α 化度はWilstätter-Schudel法により測定した。

検鏡はSump法で春雨の断面の状態をとらえ、官能検査の順位法によって行なった。

3. 諸測定によって、もどし方による差異はいずれの春雨にも共通の傾向が見られた。総合評価ではc法が最高となったが、実際の調理では、もどした後の春雨の用い方によってその評価は異なる。