

## A-12 凍豆腐の貯蔵による性状変化について (第2報)

日本女大家政 ○興津 祐子  
中浜 信子  
櫻井 芳人

1. 凍豆腐は貯蔵により湯戻しに於て膨潤性が低下することが知られている。第1報に引き続き包装紙，減圧及び，湿度の影響について実験を行なった。

2. 凍豆腐はアンモニア処理した工場直送品で，塩化ビニリデン，防湿セロファン，ポリエチレン，アルミ箔，セロファン包装，缶詰貯蔵，減圧中(8mmHg)貯蔵及び，塩飽和溶液を用いRH86%~11%に調製したデシケーター中に貯蔵した場合等の経時的変化を測定した。試料は75°C水中で5分間湯戻しし，膨潤率，吸水率，保水性を測定し，力学的測定には改良型平行板プラストメーター及び，カードメーターを用いた。凍豆腐中のアンモニア量はキエルダール蒸溜法で測定した。

3. 包装紙のNH<sub>3</sub>透過度は塩化ビニリデン，防湿セロファン，ポリエチレン，アルミ箔，セロファンの順に良く，セロファンは非常に透過度が多い。包装紙の影響

は無包装が最も悪く，缶詰は最良だが，セロファンは他の包装紙に較べて劣り，その他は比較的良く保たれた。これらの優劣は包装紙の  $\text{NH}_3$  透過度と関係している。又包装した凍豆腐のアンモニア量も比較的良く保たれ，無包装に於て殆どなくなり缶詰が一番多かった。減圧の影響は凍豆腐の重量減少が著しいにも拘らずアンモニア量及び，性状には著しい変化は認められなかった。湿度の影響では  $\text{RH}86\%$  で悪変が認められ，塩化マグネシウムを用いた  $\text{RH}32\%$  では強靱になった。