

A-79 揚げ物の品質に関する要因に  
ついて (第5報)

お茶の水女大家政 島田 淳子

1. 前報までは主として油そのものの成分が味覚に及ぼす影響について検討して来たが、今回は揚げ材料の成分の違いが油に及ぼす影響について検討した。

2. 揚げ材料は澱粉(浮粉)及び蛋白質(卵白)のGel化したもの及びこれらにGlycine及びGlucoseを夫々単独に添加したものとし、大豆油で180°C 1 hr.及び2 hrs.揚げた。対照として同条件で単独加熱も行ない、これらの官能的な差を匂いテスト及びキャベツに油をまぶして油の味を検査する生テストで比較した。また色差計による色の測定、ガスクロマトグラフィーによる匂い成分の測定などを行ない、官能検査との関連について検討した。

3. 澱粉を揚げた油は官能検査、色、匂い成分いずれにおいても単独加熱油と殆ど差がなかった。卵白を揚げた油は、匂いテストではわずかな匂いの差を識別し得たが、生テストでは単独加熱の油と殆ど変わらないと判定された。色は単独加熱に比しやや黄色味をおびる傾向にあった。Glucose添加は油に余り影響を与えなかったが、Glycine添加をして揚げた油は著しく着色し、官能的な差も著しかった。