

A-97 かんぴょうのもどし方に関する研究

実践女大家政 ○衛藤 君代
お茶の水女大家政 松元 文子

1. かんぴょうをもどす方法として、多くの調理書に食塩でもむ操作が示されているが、この操作が、かんぴょうの調理成績に及ぼす影響を明らかにする目的をもって、まず基礎的実験を行なった。

2. 試料は栃木県43年産のかんぴょうを用いた。(1) 食塩でもむ (2) 無添加でもむ場合について蒸溜水及び調味液(食塩、醤油、砂糖の溶液)に浸漬、加熱、加熱後室温放置したかんぴょうの重量増加率、強度、水分を測定し、浸漬液、煮汁中に溶出した還元糖を定量し検討した。

3. もむ操作は、かんぴょうの吸水を早めるのに極めて効果的であり、重量増加率は、いずれの調味液の場合にも、対照に比し大であるが、浸漬時間の経過に伴ってその差は減少する。食塩でもむ操作はかんぴょうの強度にかなり影響し、加熱時間の短縮も可能であることが認められた。また、かんぴょうの強度は、吸水量の多少より、加熱時間、添加調味料の影響が大である。煮汁中に溶出される還元糖量には著しい差は認められなかった。