

A—26 植物性蛋白質の利用化に関する研究(第2報)
—小麦蛋白質の予備的試作について—

山形県立米沢女短大 榎 光章
○石田 哲夫

1. 小麦蛋白質は一般には麩として従来賞味されてきているが、現在では粉状、組織状、繊維状の形態に抽出して加工され、これをベースとして調味料、着色料、着香料等を添加した人工肉としての用途をもった新蛋白食品の名で市販されている。しかし、小麦蛋白質の利用法については未だ研究報告が見当たらない現状にかんがみ、もっと広汎な利用性を有する食品開発を目的として、予備的試作を行なった。

2. 小麦蛋白質を常法により分離し、分離物にシュートニングを混和したものとしめないものとの乾燥物を作り、熱水に対する成分の溶出試験、消化試験、熱水での膨脹試験等を行なって試作品の化学的性質を比較検討した。

3. これらの試験結果から、大豆油を混和した製品は弾力性に富み、膨脹力も高く、舌ざわりも良く、特に、食塩を添加して適度の鹹味を与えたものは、さきいかのように酒の肴として、うすく削ったものはカツオ節の代用として、酢のものとして、酒粕漬として独特の風味を生かした食品的価値のあることを認めた。