

A-15 小豆の調理に関する研究 (第2報) 水羊かんの加熱について  
今治明德短大 ○丹下ナホエ 女子栄養大 松元文子

目的 水羊かんを作るにあたって、その製作過程に於て、あんを攪拌加熱の影響を多く与えたもの程その製品が美味であることについて、その理由を検討し、二三の知見を得たので報告する。

方法 小豆を柔らかく煮熟した後、従来法によりこしあんを作り、これに水を加え攪拌加熱した後、遠心分離後、上澄液を試料として、その糖量、たんぱく質量をそれぞれ測定した。またそれぞれのおん溶液の粘度測定は実験中である。

結果 おん溶液の上澄液の糖量測定の結果、60分煮たものは500mMでの吸光度を測定すると0.467となり、試料の糖量550g/mlであるが、沸騰後すぐ煮沸したものは吸光度0.267で300g/mlであった。

小豆の細胞膜は長時間の加熱にも破壊され難い強い強じんなものであるが、加熱時間が60分以上になると壊れる細胞も少しずつ出てくることはさきの報告した顕微鏡観察でも大体予測されるものである。本実験では糖量、たんぱく量を測定し、その結果からおん溶液の攪拌加熱時間が大になるとんぷん及びたんぱくの溶出量が多くなることと数量的に明らかになった。即ち水羊かんを作る場合、あんの加熱時間をかけることと効果のあることが認められた。