

A-27 ういろうの研究(第1報) —市販ういろうの味および成分について—
林短大 O 斎藤靖子 加田静子 奈良女大家政 橋本慶子 長谷川千鶴

目的 好まれるういろうの味およびその因子について検討した。

方法 白色のういろう6種類〔オートメ化された手法をとるもの(A,B)伝統的手法をとるもの(C,D)その他(E,F)〕も選んだ。官能テストは女子短大生12名(I)と一般男女(II)を対象にして、外観、味、かたさ、歯ごたえ、歯切れのよさ、粘りについて、Rating method によって行った。テクスチュアの測定はレオロメーターによった。試料間の色差と黄色度はキセノン自動蛍光測色々差計によった。水分は赤外線水分計で測定し、粗たんぱく質量としょ糖およびでんぷん量は常法によった。

結果 官能テストの結果グループIでは外観、かたさ、歯切れのよさ、粘りに有意差がみられ、BAFEC Dの順に好まれ、BAと他との評価の開きが大きかった。グループIIでは外観と歯切れのよさに有意差がみられ、ABDECFの順に好まれ、CFと他との開きが大であった。両グループ共にABに対する評価が高く、Fは低かった。Dは味と歯ごたえを除いてグループIでは低く、グループIIでは高く評価された。味には各試料間に有意差が認められず、しょ糖含有量にも大差がなかった。レオロメーターによる結果は凝集性、弾力性にほとんど差がなかった。硬さはEADの順に高く、Fは低かった。これは水分含有量に関連があると思われる。付着性はDが強く、これが好嫌の要因になると思われる。水分約55%、しょ糖約25%、米粉約12%およびでんぷん約8%の割合のもので、適度の硬さ、粘り、歯切れのよいものが好まれ、従来の米粉の多いもの(約20%)や水分の多いもの(約59%)は好まれなかった。