

A-21 ういろうの研究(第2報) 市販ういろうの保存について

林学園女短大 有藤靖子 加田静子 奈良女家政 塚中和恵 丸山悦子 橋本慶子 長谷川千鶴

目的 市販ういろうを保存する場合適当な期間を知るために、老化とテクスチュアの変化を調べ、保存の温度と時間について検討した。

方法 前報による市販ういろう A (推定原料: 水分 54%, 糖 27%, 米粉 14%, でんぷん 6%) および B (水分 48%, 糖 26%, 米粉 21%, でんぷん 3%) を密封した状態で 5°C および 20°C に保存し、24時間毎の α 化度およびテクスチュアを測定し、官能検査を行った。 α 化度はグルコアミラーゼ法、テクスチュアはレオロメーターを用いて測定した。官能検査は一対比較法を用い、製造直後の試料との差を調べた。

結果 5°C では、A・B 共に 72 時間後 α 化度が約 12% 減少して 87% になるまでは老化が急速に行われ、それ以後老化の進行は認められなかった。20°C では、A には老化の傾向はみられず、B は 30 日後にややその傾向がみられた。硬さは、5°C では時間の経過と共に増加し、その度合は B の方が大であった。20°C では、A の硬さがやや減少したが B は増加し、付着性は A・B 共に大となる傾向がみられた。5°C、20°C いずれにおいても、そしゃく性は硬さと同じ傾向を示し、凝集性と弾力性には変化が認められなかった。官能検査(固さ、弾力性、粘りおよび総合評価)の結果は、 α 化度およびテクスチュアの測定値とほぼ一致した。総合的には、5°C の場合は 20°C よりも特に α 化度、硬さおよびそしゃく性の変化が著るしく、B は A よりも硬さ、そしゃく性の変化が大のようである。保存時間は、5°C では 24 時間、20°C では 10 日間までが適当であると思われる。