

A-96 凍豆腐貯蔵中の変化について(オ2報)

香川大教育

井上タツ

目的 日本の伝統的食品の一つである凍豆腐は 独特の texture と組織に吸収された調味液のうま味を利用して うま煮 すしの具など多くの調理がある。粉末又は細片化して利用する調理方法も考えられるため 粉末にしたかんすい処理の凍豆腐の貯蔵中の油脂の酸化と膨軟性につき アンモニヤ処理の凍豆腐と比較した。

方法 ①油脂の変化の測定: 各試料を粉末とし ビニール袋に入れ 更に毎に密封した。貯蔵温度は 50, 40℃ とし 酸敗度の測定は 酸価, 過酸化価, TBA 値を測定した。②膨軟性の測定: 試料は 粉末又は片の大きさに調製し 夫々無包装アルミ箔 ポリエチレン包装とし 貯蔵温度は 50, 33℃ とした。測定方法は 75℃, 5分間で 湯もどしした試料につき 吸水率 保水性 カードメーターによる破断強度 硬度を測定した。但し粉末試料については 吸水率のみを測定した。

結果 油脂の変化は 貯蔵温度による影響が顕著で 50℃では あまり変化がみられなかった。但し 40℃では いずれも変化がみられ アンモニヤ処理の方が酸化が促進され 50日頃褐変粒子がみられはじめた。膨軟性は 50℃では 包装の如何に拘わらず品質は良好に保たれた。33℃では いずれも貯蔵中膨軟性は悪くなったが 特に無包装は劣化が顕著であった。包装材料による差は少ないが アルミ箔の方が良好であった。粉末の場合の吸水率は アンモニヤ処理とかんすい処理の凍豆腐の間に はじめから若干しい差がみられ かんすい処理の凍豆腐がすぐれていた。