

A-72 和え味噌の粘稠性について

東京学芸大学 伊東清枝

目的 前報における和え味噌の粘稠特性の実験結果より、粘稠特性は濃度依存性、温度依存性およびpHによる挙動の相違から、タンパク態空素が関与することが推定された。そこで本報では糖の粘稠特性に及ぼす影響について検討したいと考えた。また練味噌の嗜好性と物性との関係を調べ、さらに味噌の固形成分と糖、タンパク質、脂肪などの組合せをつくり、粘稠性を比較した。

方法 試料は豆味噌および蔗糖を用いた。豆味噌あるいは豆味噌の水溶性成分を分離した固形成分に糖を加え物性を測定した。物性は CTTX-2型テクスチュロメーターを用い、硬さなどのパラメーターの測定、レオメーターを用いて瞬間弾性および見かけの粘性の測定、コンフレート型粘度計によるずり応力の測定をそれぞれ行った。官能検査は 5 点評価法を用いた。

結果 糖添加量の異なる練味噌の嗜好性は 5 % の危険率で有意差が認められ 各評価項目間はほぼ比例した関係が得られた。評価項目のねばり、舌ざわりと物性 対応するものと考えられた。糖の粘稠特性に対する影響について知ることが出来た。