

A-108 高圧加熱の食品の性状に及ぼす影響(第1報) 黒だいすについて
仙台百合短大 ○保井明子 女子栄養大 松元文子

目的 高圧なべは加熱時間の短縮、燃料の節約等の観点から逐次、家庭使用が拡大されつつある。煮熟に長時間を要する代表的な食品として煮豆があげられる。煮豆には、噛むほどに旨味のある豆と、ふくらうとやわらかい豆として評価される面がある。そこで、今回、黒だいすを用い、高圧加熱と普通加熱について、加熱による物理的性状の変化(特に硬さを中心として)を官能検査とあわせて検討した。また、浸漬液、調味液(さとう)の煮豆の性状に及ぼす影響も検討した。

方法 A: 次の諸点につき、カードメーターを用いて、硬さ、破断力等を比較測定した。

- ① 浸漬しない豆と、室温で15時間浸漬した豆を、それぞれ、普通なべと高圧なべを用いて加熱した場合。
- ② 浸漬豆を加熱する際に、浸漬液を用いた場合と、純水を用いた場合。
- ③ 加熱により破断性を示した豆と、粘稠性を示した豆の両者に対する調味液の影響。

B: 高圧加熱だいすへの調味液の浸透度について、糖の定量を行なった。

結果 ① 浸漬しない豆は、普通加熱7時間、高圧加熱20分間では充分やわらかくなりないが、浸漬した豆は、普通加熱6~7時間、高圧加熱15分間で、煮豆として適當なやわらかさになった。

② 加熱した豆を調味液に浸漬することにより、硬さ、破断力を増大する傾向にあることを認めた。