

A-71 道明寺粉の蒸し加熱における調理条件とテクスチャーとの関係  
湘北短大 吉沢優子

目的 道明寺粉を用いた餅菓子の調理条件を得る目的で、前回は浸漬水温および浸漬時間の面から基礎的な実験を行い、常温水または沸騰水に短時間浸漬するのがテクスチャーに比較的良い影響を与えるなどの結果を得たので、今回は引続いて、浸漬水量、蒸し時間、浸漬時間の3因子をとりあげ、これらとテクスチャー測定値との関係について検討することにした。

方法 試料は市販の道明寺粉を9メッシュ～12メッシュの粒度に調整して用いた。浸漬水は水温25℃および75℃の2種を用い、①浸漬水量を試料重量の1倍、1.5倍、2倍 ②蒸し時間を5分、10分、20分 ③浸漬時間を1分、10分、20分の調理条件にして行った。方法は、試料を200ml容のビーカーに入れ、一定量の水または湯を加え、25℃の恒温水槽中に一定時間放置し、水切り後、蒸し加熱を行い、試料を小型シャーレに詰め、30℃に冷却して、レオメーターで硬さ、凝集性、付着性、ガム性などを測定した。

結果 浸漬終了直後の重量増加率は浸漬時間が長くなるほど、浸漬水量が多いほど大きくなり、増加は最初の1分間が急速であった。蒸し加熱後の硬さおよびガム性は浸漬水量が多く、浸漬時間が長い方が小さく、凝集性、付着性およびガム性は、蒸し時間の長い方がおおむね大きくなる傾向を認めた。