

東京家政大家政 河村フジ子 の 猪俣美知子

目的 清澄度の高いスープストックを得るには、原料、副材料、加熱方法等多くの要因が関与すると思われるが、今回は、鶏骨でスープストックを調製する過程で加えられる野菜、野菜と調味料、これらの加熱方法が、汁の色と溶出成分に及ぼす影響をみた。

方法 鶏骨に10倍の水を加えて95℃で90分間加熱した浸出液を綿布で濾して原液とし、玉ねぎ、にんじん、セロリー、キャベツ、かぶを各々20%ずつ加えた場合と、玉ねぎ10、にんじん8、セロリー2%の混合野菜とこれに食塩1%、食酢1%、白ブドウ酒5%を加えた場合について、95℃で加熱し、30、60、90、120分後に綿布、脱脂綿、濾紙で各々濾して、0、1、20時間後の透過色と液のpH、ホルモル態窒素、全糖、カルシウムの定量をした。次に、98℃で調製した原液にキャベツ、セロリー、混合野菜、混合野菜+調味料を95℃で加熱した場合について透過色をみた。原液を同様に加熱したものを対照とした。

結果 95℃加熱原液に野菜を加えて95℃で加熱して綿布で濾した場合、キャベツが最も清澄度が高く、次いでセロリー、かぶ、にんじん、玉ねぎの順となるが、時間の経過に伴って各々増減する。混合野菜に食塩を加えて95℃で加熱すると綿布濾液もかなり清澄度が高いが、食酢、酒の場合はpHが低下して白濁する。しかし、濾紙で濾過すると清澄度の高い汁が得られる。加熱時間が60分位までは、脱脂綿で濾過したものは、綿布濾液より清澄度が高い。加熱汁を冷蔵した場合、いずれの場合も清澄度が増加する。98℃加熱原液の場合もほぼ同じ結果が得られた。3ミノ態窒素、糖、カルシウムは野菜を加えることにより増加し、調味料添加により、一層溶出量は増加するが、60分でほぼ平衡状態となる。