

A-48 乾燥卵黄とその調理性

女子栄養大 ○村田安代 松元文子

目的 鶏卵の調理において、卵黄のみを使う場合が意外と多い。そのような時に、乾燥卵黄をそのまま、あるいは水でもどして使用した場合新鮮卵黄と同様な役割がなされるか便利である。そこで、国産と輸入品の乾燥卵黄を試料に、新鮮卵黄との物性や調理性を比較検討したので報告する。

方法 鮮度判定：pHをガラス電極 pHメーターにより測定。水分含量：島津製迅速赤外線水分計。色：測色色差計。外観観察：生物顕微鏡。物性の測定：①BL型回転粘度計 ②レオメーター（不動工業製）③泡立ち性：卵黄に一定量の蒸留水を加え、ハンドミキサーにて5分間 whip 後比重を測定。官能テスト：嗜好及び識別テスト，パネルは教職員・学生。

結果 ①乾燥物の複鏡では、国産品は不定形、輸入品は丸型で、両者とも種々のサイズのものが見られた。②色は乾燥状態の時、L, a, b 値にはほとんど相違がない。水でもどしたものは新鮮卵黄に比べ L, b の値が大、a 値が小さい傾向を示し、水分含量が増えるにつれ、明度は高くなる傾向を示した。③粘度は新鮮卵黄、国産、輸入品の順に高くなる。④レオメーター特性については、新鮮卵黄は割卵直後、冷蔵保存後、保存時間の長短でもほとんど変わらないが、乾燥卵黄はもどした時の水分含量が少いほど変化が大である。新鮮卵黄と同じ特性を示すのは、国産品は 53.5%、輸入品は 63.5% に水分含量がなるように加水して調製した場合である。⑤泡立ち性は新鮮・国産・輸入品の順である。⑥官能テストの結果、乾燥卵黄の使用が好ましくない料理は、いり卵、卵豆腐、茶わん蒸し、ジェノアーズ等であった。