

A-50 卵白によるスーブの清澄効果について

東京家政大

河村フジ子

〇猪俣美知子

目的 透明なスーブを得る手段として、卵白ゾルの吸着性、熱凝固性を利用する場合がある。ところが卵白を単独で用いる場合、スーブは著しく白濁することがある。そこでこの原因を説明し、卵白の用い方について検討した。

方法 10%の鶏骨スーブを強火で調製して白濁させた原液及び10mg% Ca添加原液をそれぞれ pH 5.0, 5.5, 6.0, 6.5 に調整して、それぞれ 30℃ の試料に 3% の卵白を加えて pH を測定後攪拌して 70℃ まで加熱し 93±1℃ で 10 分加熱後、綿布、脱脂綿、濾紙で濾液を得て各液の透明度と pH を測定した。他方は酪添加が同様に加熱して対照とした。次に原液及び野菜添加原液に、食塩 1%、食酢 0.3%、ワイン 3% を加えて上記の基礎実験で得た結果を確認し、続いて一般によく用いられる塩肉、卵白の併用効果について同様に実験した。

結果 原液、pH 6.0, 6.5 原液は卵白混合により対照より白濁する。Ca 添加原液は pH 5.0, 5.5, 6.0 は卵白による清澄効果が顕著である。つまり卵白混合により液の pH は上昇する。食塩、食酢、ワイン添加原液は卵白混合により対照より白濁するが、野菜添加原液に食酢、ワインを加えたものは卵白による清澄効果が顕著であり、食塩添加の場合も対照よりは透明度が高くなる。これは野菜添加により液の pH が低下し、Ca 量が増加するからと思われる。原液及び野菜添加原液にそれぞれ、もろみ、ばら肉の各 1% の鶏ひき肉を卵白とともに混合して加熱した場合、つまり著しく清澄効果を示す。(しかし)対照も同程度になることから、これは肉の調理性によるものと思われる。