

## A-76 天ぷら衣の軽さの評価について

京都女大家政 ○岡部蘿 松原生子 太田馨

目的 天ぷらの衣は軽く揚がるのがよいといわれているが、その評価は殆んど官能的な手段によってきた。そこで今回、天ぷらの衣の軽さを客観的に測定する方法を試み、材料配合の異なる衣をつくり、官能的な評価との対応について検討した。

方法 材料は (a) 小麦粉十水, (b) 小麦粉十水+重曹, (c) 小麦粉+水+B.P., (d) 小麦粉+水+卵, (e) 小麦粉+水+重曹+卵, (g) 市販天ぷら粉A, (h) 市販天ぷら粉B の 8種類を用いた。(b)～(e) は従来の研究報告で軽く揚がるといわれている配合である。材料を混和後スプイトで 2 ml 吸い上げ、180°C の揚油の中に強く落とし込み 3 分揚げて試料片を作成し、咀しゃく形の測定器を用いて次のように試料片のテクスチャーを測定した。試料台上に中空円筒をおき、その上に試料片をのせて 1 回咀しゃくし、記録紙上に咀しゃく曲線から硬さ [H], もろさ [F], 柔軟性 [T] などの特性値を求め、考察を行なった。

結果 官能的な評価では、軽いと感じられるものから、(h), (f), (e), (g), (d), (c), (b), (a) の順で、軽い食感の衣は客観的な測定で特性値が、① [H] 300～400 g, ② [F] 300～400 g, ③ [T] 0.3 秒,  $[F/H \times 100] > 90$  の四つの条件を満たすものであり、た。客観的な評価では軽いものから (f), (h), (e), (g), (d), (b), (c), (a) の順になり、官能的な評価とは同じような傾向を示すことが認められ、これらの特性値を総合すれば、天ぷらの衣の軽さの指標とすることができると思われる。