

A-35 食品中のカルシウムについて(第13報)

佐賀大学教育学部 飯盛キヨ 〇川崎良文
佐賀女子短大 平川愛子

目的 前報にて演者らは凝固剤の違いによる市販豆腐のCa, Pの含量とテクスチャーについて報告したが、今回は凝固剤として硫酸カルシウムを用いて、実験的に豆腐を製造し、豆乳中のCa, Pおよびタンパク質の豆腐への移行や製品の品質などについて若干の実験を行ない検討を加えたので、報告する。

方法 大豆を1夜5℃の冷水に浸漬後、ミキサーで磨碎し、豆重量の10倍量の豆乳を調製し、これに豆重量の1~4%の硫酸カルシウムを添加して、豆腐を製造した。

Caはキレート滴定と原子吸光法、Pはアレン法、チッ素はケルダール法によって測定した。製品の品質性状については、レオロメーターを用いた。

結果 硫酸カルシウム1%添加では、ゲル形成が困難であり、2.5%前後添加では、豆腐ゲル形成は良好であった。

製造過程における豆乳中のタンパク質、Pは9割以上が豆腐へ移行し、Caは添加した硫酸カルシウムの量によって違いがみとめられた。

製品の品質は肉眼的にも、機器測定においても、硫酸カルシウムの添加量に左右された。