

A-40 材料配合と調製方法の異なる黄味酢の特性について  
東京家政大 ○松本睦子 河村フジ子

目的 外観や口あたりのよい黄味酢の要領を明らかにするために、デンプンと卵黄の割合を変えて同一方法で調製した場合および材料を加える順序や加熱温度、加熱速度、加熱器具を変えて同一配合で調製した各黄味酢についてその特性をみた。

方法 デンプンは1~3%、卵黄は10~30%、三杯酢(食酢:砂糖:食塩=10:5:2)は30%とし、出来上りを100となるよう水を加えた各試料をビーカーに入れ、80℃の湯せんにし、72℃まで加熱したのについて、72℃と27℃における粘度、硬さ、付着性を測定し、27℃ではさらに官能検査を行い、色と経過時間に伴う離漿量の変化をみた。次に材料配合を一定にし、デンプン+水、卵黄、三杯酢を加える順序と温度を変えた場合およびアルミとステンレスの各鍋で加熱速度を変えて72℃まで加熱した場合の各黄味酢について、上記のように色、粘度、硬さ、付着性を測定し、外観上かたまりのあるものについては20メッシュの布に残る量を粒量として乾物で示した。

結果 デンプンが少く卵黄の多いものは、デンプンが多く卵黄の少ないものより、黄色の度合いが高く、粘度、硬さ、付着性、チキソトロピー性が大きで離漿しにくい。品温の違いによる硬さの変化をみると、いずれも72℃より27℃の方が硬くなる。官能検査の結果、デンプン2、卵黄20、三杯酢30、水48の割合にしたものが最も好まれた。90℃の三杯酢混合デンプン糊に卵黄を加えると粒量が大きとなり、90℃の卵黄混合デンプン糊に三杯酢を加えると粘度、硬さ、付着性とともに小となる。粘度、硬さ、付着性は、アルミよりステンレス製の方が大であり、さらに加熱速度が早い方がより大である。