

京都家政短大家政 ○玉川和子 郷田寿恵

京都女大家政 □羽章子

目的 酢のものは材料の持ち味に酸味を与え、食欲を増進させることができる。この酸味は酸の解離によつて生ずる水素イオンの数によつて示され、一般に酢のものはpHが3.5～4.2附近にあるものが多いとされている。しかし感覚的な酸味の程度と、酸の解離定数の順位とは有機酸においては必ずしも一致しないことも知られている。実際に酢のものを作る時、同一の調味酢を用いても酸味の感じ方は食品の種類、調理方法などによつて異なるので調味料の分量、配合を変化させている。そこでわれわれは快よい酸味をもつ酢のものを作するために食品の種類、および2、3の調理的な要因が食味にどのような影響を及ぼすかについて検討した。

方法 酢のものの試料は、動物性食品、植物性食品のそれぞれから数種を選び、食塩、食酢、砂糖の配合割合を変えた調味酢を用い、食品と混合した、快よい酸味の判定は、官能検査法を用いた。更に各々の試料についてpHを測定し、好みとの関係を合わせて検討した。調理方法の違いが食味に及ぼす影響についても、前記と同様の方法で行なった。更に食酢、食塩、砂糖の配合による違いと、pHの変化の基礎的な知識を得るために、試料には純水を用い、その結果を食品と比較した。

結果 快よい酸味は食品の種類は勿論、材料の切り方の大小にも大きく影響をうける。好ましい酸味のpHは一般に云われている酢のもののpHの範囲よりかなり高く、約3～6位の巾のあることが認められた。尚とれらは食品群により大別されることが判った。またpHは食酢によるだけでなく、食塩、及び砂糖の配合の割合が大きい影響をもつていた。