

A-20 干猪蹄筋の調理法に関する研究(第1報) 水中加熱による変化について
椋山女学園大家政 ○加賀谷みえ子 小川守子

目的 膠質食品を使った料理は、大変美味で、高級料理とされ、なかでも中国料理の焼鴨子とか熊掌などの料理は、たいへん有名である。この膠質食品がおいしいとされる理由として、コラーゲンの働きが考えられる。しかし、そのまじり方等については、現在でも料理人のコツやカンによる面が多いため、一般に難しく著明には知られていない。そこで中国でよく食用される干猪蹄筋に注目し、その調理法の中から、水中加熱による変化を調理実験的に解明し、調理材料として食べるのに適当な条件を見い出すことを目的として研究を行なった。

方法 試料には、市販の干猪蹄筋を用い、①水煮・②24時間浸水後水煮・③48時間浸水後水煮の3条件を設定し、 $93 \pm 1^\circ\text{C}$ の湯液中で水中加熱し、加熱開始、1時間ごとの、試料の重量変化・液中溶出窒素量・含水量・硬度を測定し、組織変化を顕微鏡で観察した。

結果 干猪蹄筋を水中で加熱することにより、乾物が水分を吸収し膨潤軟化する過程を顕著にとらえることができた。加熱条件では、単なる水煮にしたものに比べ、浸水させたものち水煮にしたものに軟化傾向が早い時点で現れた。また、浸水させたものち水煮にした場合に、水中加熱6時間において、煮くずれる傾向がみられた。