

A-43 小豆の調理特性に関する研究(第7報) 油脂添加量・添加時期がねりあんの品質におよぼす影響
北海道教育大 畑井朝子

目的 中華まんじゅうなどに用いられる中国風のねりあんは、さとうなどの他にゴマ油、ラードのような油脂類を加える点に特徴があり、この油脂類の添加操作は製品の品質に影響を与えることが推察され、本実験に着手し、いくつかの結果が得られたので報告する。

方法 市販の生あん(上質赤)、グラニュー糖、ラードを原料とし、油脂添加量が5%と10%、また、油脂添加時期が加熱前と加熱終了直前の条件で4種類のねりあんを作り、これらを検体とした。ねりあんの色調は固体専用型色色差計CS-K6B型により明度L値、黄味度b値および赤味度a値を測定し、硬度・粘稠度は飯尾式カードメーターにより、脂肪の分散状態およびあん粒子の形状はヨード・ヨードカリ溶液で染色後、顕微鏡観察により、また食味・食感は二点嗜好試験法により検討した。

結果 ねりあんの色調は加熱前油脂添加区が加熱終了直前油脂添加区より、また10%油脂添加区が5%油脂添加区より赤味が濃くなる傾向があり、ねりあんの硬度・粘稠度は低かった。あん粒子は加熱前油脂添加区が加熱終了直前油脂添加区より、小さく均一で崩壊粒も少なく、また油滴は小さく均一に分散されていた。ねりあんの食味・食感については、加熱前油脂添加区が加熱終了直前油脂添加区よりとけ易く、口当りがよく、油っぽくなく、また10%油脂添加区が5%油脂添加区よりざらつきがなく、とけ易く、口当りがよかった。

以上のことから、油脂添加量・添加時期の差異がねりあんの品質に著しい影響を与えることが明らかとなった。