

目的 現在ほとんど知られていない豆腐の保存型と考えられる兵端に興味をもち、豆腐を食塩で脱水した時に生じる理化学的変化について検討を行いつつあるが、35℃における食塩の割合が脱水におよぼす影響について得た結果を先に報告した。本報では急激な脱水が2週間以内におこることから食塩分量だけでなくさらに脱水時の温度も変化させて短期間での脱水時に生じる理化学的変化について得た結果を報告する。

方法 市販のむめん豆腐を用い、脱水濃度を20%、35%および45%の三段階とし食塩分量を0.5、1.0、1.5 および2.0倍と変化させた。測定は試料の重量、形状、水分、食塩濃度、水分活性、PH、色差および切断強度の変化について2日毎に10日同行った。

結果 脱水における変化は35℃と45℃では著るしい差はなかったが20℃では前二者と比べて差がみとめられた。又食塩濃度による変化は試料の重さの変化にかなりの差がみられた以外著るしい差はなかった。これら測定値は48時間内ではほぼ一定値を示すことから脱水は2日以内で終るようであった。