

A-32 天ぷらの衣における脂質の役割について——脱脂大豆を用いて——
大分大教育 安部テル子

目的 前回、天ぷらの衣に卵を加えることの効果について、卵黄、卵白はそれぞれ異った作用をしているらしいことを報告した。今回は、特に卵黄を加えることにより衣の粘度、含油量、放水量に及ぼす影響が、遂に、小麦粉に含まれている脂質を除くことにより起る変化と関連があるのかどうかを、小麦粉中の脂質や、添加した脂質が、天ぷらの衣に及ぼす効果を観察し、考察したい。

方法 小麦粉の脂質除去はクロロホルムを用いて行った。あげえり衣の水分量、含油量はそれぞれ、赤外線水分計、エタルエーテルを用いたソックスレー脂肪抽出器で測定した。

結果 市販の小麦粉と脱脂小麦粉とを比較すると、あげえり衣の水分量は幾分少くなり、含油量は少なくなった。