

目的 前報では北海道産3品種の小豆の加工特性について検討を加え、原料小豆の品種も加工製品の品質に影響を与えていることを明らかにした。今回は更に多数の品種を用い貯蔵条件を変えた場合の品質変化と調理・加工特性に及ぼす影響について検討した。

方法 供試小豆は昭和54年に北海道音更農協試験圃場で生産されたアカネ大納言、音更小豆、寿、茶殻早生、ハヤテ、宝、栄の7品種と、台湾で生産され輸入された台湾小豆であり、粒形、色調の整つたものを低温(5±1°C)、室温(10~25°C)、高温(35±3°C)で7~9ヶ月貯蔵し、生小豆については千粒重、含水率、色調、吸水による種皮裂開粒の発生、吸水率、加熱小豆については未煮熟粒・腹切れ粒・崩壊粒の発生、硬さ、生あんの加工歩留りと色調、加熱による吸水率などを比較した。

結果 小豆を貯蔵すると千粒重の減少、色調の暗化、吸水による種皮裂開粒の増加がみられ、この傾向は貯蔵温度が高い程著しく、小豆の吸水は浸水処理8時間で少なく、特に高温貯蔵では少なく、差異も認められたが、浸水処理24時間では差異がみられなかつた。小豆の煮熟性は貯蔵することによつて、特に高温貯蔵によつて低下し、加熱小豆の硬さは高温貯蔵したものが最も大きく、それは生あんの歩留りを低下させた。この生あんの歩留りの低下は加熱時間を延長することによつて高められた。高温貯蔵による影響は生あんの色調にもみられ、高温貯蔵のものは低温貯蔵より色調の鮮明さは低下し、赤色が弱く、黄色が強くなつた。以上の結果、小豆は貯蔵すると品質が低下し、調理・加工特性は好ましくない方向に変化し、このような変化は高温貯蔵で特に著しいことが明らかになつた。