

熊本女大 生活科学

○小松丸 登代

松岡 勝子

龜山 春

目的 豆腐の味噌漬は熊本県の山岡部で古くから利用されている大豆加工食品である。比較的水分量の少ない豆腐を低温で長期漬(四ヶ月程度)味噌に漬込まれると固い豆腐が粘調で風味のよいペースト状のものとなる。本研究は前報^{*)}に引続きこの熟成中における豆腐の物性を経時的に調べることによりテクスチャー発現のメカニズムと構造との関連性も知ることを目的として行った。

方法 乾燥豆腐, 味噌漬込み後一週間, 一ヶ月, 四ヶ月経過した豆腐について, クリープメーターにより, ①テクスチャー特性値の測定と②クリープ曲線の測定を行った。

結果 ①テクスチャー特性値の測定 "硬さ" 漬込み後一週間経過した豆腐は漬込み前の試料に比べて増大するが, その後減少する。"凝集性" 漬込み経過と共に小さくなる。"付着性" 漬込み後発現する。

②クリープ曲線の測定 いずれの試料も四要素模型として解析した。瞬間弾性率は, 漬込み前の試料が $1.373 \times 10^6 \sim 1.788 \times 10^6$ dyn/cm² であったが一週間経過した試料は $2.350 \sim 3.389 \times 10^6$ dyn/cm² と高くなり, その後漬込み経過に従って小くなる。この漬込み経過に伴う変化は他の要素についても観察された。

*) 松岡・龜山 第33回日本家政学会研究発表要旨集 第172回農化西日本支部大会講演要旨集