

A 83 衣の水分含有量が揚げものの風味に及ぼす影響
大谷女短大 ○河津園子 松島美由紀

目的 パン粉は食パンをおろし金でおろしたものがおいしいと言われている。市販のパン粉には、長期保存のできない生のものと保存できる乾燥したものがある。私達は市販されている種々のパン粉の水分含有量を測定するとともに、食パンより自製した水分の異なるパン粉、ソウメン並びにクルトンをを用いて、揚げ条件を変化させ、吸油量を測定し、官能テストを行なった。

方法 用いたパン粉は市販のものとおろし金でおろした自製のものである。ソウメン食パンは共に市販のものを用いた。油は市販のサラダ油（ナタネ油・大豆油）を用いた。フライ鍋はナショナルNF-853型を用いた。水分の測定はケットの赤外線含水率計を用いた。吸油量はA.O.A.C.公定法である酸分解法によった。官能テストは2点比較法で検定した。

結果 パン粉の水分は、三訂補食品標準成分表に11.5%と記載されているが、市販のパン粉では、生のもので最高42.0%の水分量を示し、乾燥したものでは最低11.0%であった。吸油量については、パン粉、ソウメン、クルトンのいずれも水分量の多いものの方が、高い値を示した。官能テストの結果では、水分量の多いものの方が、からっと揚がっておいしいと判定された。