

A 107 食塩および糖による豆腐の脱水乾燥(第8報)  
大阪梅蔭女子大学 芸 吉川 孝一 ○森田 素子 長井 千代

目的 これまでに食塩、糖、およびそれらの混合物の添加量、処理温度等を変化させて、豆腐を脱水乾燥した時の理化学的な変化、および食塩のみによる加工物の調理法等について発表してきたが、本報では半透膜の一種であるセロファンで豆腐を包んだ後、食塩および糖で同様な処理を行った時の変化について検討を行った。

方法 市販のもめん豆腐をセロファンで包み、食塩および糖を豆腐重量の0.3・0.5および1.0倍になるように添加し、20℃および35℃で10日間放置した。その間試料の形状、水分、PH、食塩および糖含量、水分活性、表面色および硬さについて測定を行った。尚対照として無包装の豆腐についても同様な実験を行った。

結果 上記各項目の測定結果から吸湿剤の添加量、処理温度によつて若干差がみられるが、全般的に糖で処理したものの方が食塩で処理したものに比べて、包装したものとしないものの測定値の間にかなりの差がみられた。