

目的 われわれは豆腐に食塩および糖を作用させて脱水乾燥を行った時に生じる理化学的な変化についてすでに発表してきたが、本報では液体の吸湿剤であるグリセリンと水酸基の数の異なるアルコール即ちエチレングリコールとエチルアルコールを用いて夫々豆腐を処理した時に生じる変化について比較検討を行った結果について報告する。

方法 市販のもめん豆腐をグリセリン、エチレングリコールおよびエチルアルコールに浸し、30・60・120および180分間静置又は攪拌処理したもののついて、水分量、表面色および硬さの変化について測定を行った。

結果 試料の水分の変化はグリセリンで処理したものが他のアルコールにくらべて大きかった。色の変化はしおおよびa値ではグリセリンが低下する傾向を示したがエチレングリコール、エチルアルコールでは測定値に大きな変化はなかつた。b値ではグリセリンで処理したものが高く、ついでエチレングリコールでエチルアルコールではあまり変化がなかつた。静置したものと攪拌したものの試料での水分および表面色の測定値の間に大きな差はなかつた。硬さは、エチルアルコールで処理したものが他のものより測定値が大きく又攪拌したものの方が高い値を示した。