

目的 乾燥食品の調理において, 食味向上のために行う「もどし」操作には, 困難な手法も多く著明には知られていない。そこで前報では, 海参をとりあげてもどし過程を分析解明したが, 本報では干猪蹄筋, 干貝について2, 3のもどし方法を検討しながら, 調理材料として最も適した条件を見出すための調査を行った。

方法 猪蹄筋は油中加熱処理と水中加熱処理の2方法で行った。油中加熱処理は処理に3日間をかけて行う方法と1日で仕上げる方法の2方法で, 水中加熱処理は3日間で仕上げるものと1日で仕上げるもの, さらに水中に0.3%重曹水を利用したものの3方法で行った。干貝は材料を熱湯水中に入れたまま, 蒸し器内で加熱する方法について検討した。それらの処理過程で材料を取出し, 重量と容積変化を調べ, さらにレオメーターで硬さの測定を行った。

結果 干猪蹄筋を油中で1日で仕上げる方法は, 簡単に処理出来かつ軟化膨潤速度も早い, 組織はあらくもろかった。3日間で仕上げる方法では, 1日仕上げ法に比し, 軟化膨潤速度は緩慢であり, かつ硬いという結果であった。水中加熱処理法では, 1日で仕上げる方法, 3日で仕上げる方法ともに, 油中処理よりつやもよく, もどし後調理材料としては適した硬さで良好と思われた。なお重曹水処理は, 均一に早く軟化する傾向がみられた。

貝柱は加熱時間の経過とともに軟化が進んだが, 調理材料としては加熱40分後が最適と思われた。