

A 157 揚げ物調理に用いる無機成分の動向 第1報 ジャガイモについて
別府文矩大 江後 迪子

目的 ジャガイモの調理についておテトチップスおよびフライドポテトを想定して、ジャガイモをうす切り、拍子木切り、角切りして揚げた場合の無機成分量を知り、同時に水煮した場合についても検討し、揚げ物と水煮に用いる無機成分の動向を比較することを目的とした。

方法 水分、灰分は常法により、Cuは過マンガン酸容量法、Pはモリアデン青比色法、Fe, Na, K, Mg, Ca, Znは原子吸光法によって測定した。試料としたジャガイモは市販品で、揚げ油は味の素サラダ油を用いた。ジャガイモは生および切断後水浸したものを、水浸後水切りしたものを揚げまたは水煮したものについて分析した。

結果 生いもを100としたときの切断水浸いもの無機成分溶出率は、切り方によって異なり、角切り、拍子木切りに比べてうす切りした場合の溶出率は大きく、いずれの無機成分も10~20%溶出した。中でもCaは溶出が大きく30%もの溶出が認められた。また水浸したいもを揚げた場合は、いずれの無機成分もほとんど変化がなかった。水浸したいもを水煮した場合は灰分、P, K, Mgでは50~60%, Ca, Fe, Na, Cu, Znでは15~30%溶出した。このことから、ジャガイモの水煮においてはかなりの無機成分の溶出が認められるが、揚げ物調理においてはほとんど溶出されないものといえる。