

(目的) 最近、素材缶づめと称する大豆の水煮缶づめが、市場に多く出回っている。これらは原料大豆を加圧加熱したものであるが、それらの大豆についての調理科学的研究はほとんどなされていない。本研究では、水煮大豆のタンパク質組成および物理的特性などについて検討したので、結果を報告する。

(方法) 大豆水煮缶づめは、市販品を用いた。水溶性タンパク質の抽出には、0.05M トリス塩酸緩衝液 (pH 8.2) を使用した。Diso およびSDS電気泳動法は、常法によった。物理的特性値は、全研製のテクスチュロメーターを使用した。

(結果) 1 水煮大豆の硬さは、メーカーにより異なっていたが、いずれも生大豆を普通加熱したものと比較すると、 $1/2 \sim 1/3$ 程度であった。また、調味料を添加して煮豆とした場合にも、ほとんどの水煮大豆は、豆特有の歯ごたえが感じられなかった。

2 生大豆から調製した煮豆は、いずれも $1/8$ タンパク質のサブユニット (M.W. 27, 900 daltons) が検出されたが、ほとんどの水煮大豆の場合は、検出されなかった。

3 生大豆を加圧加熱した場合、 $1/8$ タンパク質は、加熱時間とともに減少した。