

目的 かまぼこの足はゲル強度と一致する場合もあるが、添加物などにより、異常にゲル強度の高いものについては、正確な足の測定は従来の方法では困難である。また、かまぼこの食感の評価は、足のみでないより複雑な食感の内容を検討することが必要である。このため、演者の提唱するバイト試験と多点測定法をかまぼこの食感の測定に応用し検討した。

方法 試料は官能的に食感の異なる市販のかまぼこを用いた。測定は既報のテンシプレッサー-TTP50BXを用い、3種のプランジャーで比較した。バイト率は5~7の水準で行った。

結果 3種のプランジャーによるバイトプロファイル曲線の解析は、かまぼこの食感の差を検討するのに極めて有用であった。かまぼこのかたさの食感の差の検討(足とも関連)、cohesivenessによる食感の評価、その他のパラメーターの比較の上で、多点測定が必要かつ有用であることも示された。Yield pointにおけるhardness、fracturability indexなどもかまぼこの食感を評価する有用なパラメーターであり、特に既報の新しいパラメーターfract. index はかまぼこの食感の差の検討にも有用であった。

(参考文献) 1) 丹羽・小長谷・三宅：農化、44, 295 (1972) 2) 辻：食品工業、25, (20), 50 (1982) 3) Tsuji, S.: J. Texture Studies, 12, 93 (1981) 4) Tsuji, S.: J. Texture Studies, 12, 135 (1982) 5) 辻：家政説、22, 21 (1982) 6) 辻：調理科学、14, 258 (1981) 7) 辻：日本家政学会関西支部第59回研究発表会講演要旨 (1983)