

目的 グリーンピース・スープの材料豆として生グリーンピース、冷凍グリーンピースを用いて、加熱時間、破砕方法の違いが食味に及ぼす影響について調べた。今回はこれらの材料豆のほか、青えんどうまめ（乾燥豆）の使用法についても検討した。

方法 青えんどうまめを吸水させて、もどし豆とし、グリーンピース、冷凍グリーンピースと同様、加熱時間、ミキサー作動時間を予備実験により検討した。官能検査試料の豆の加熱時間は20、30、40、60分、ミキサー作動時間は30、60、120秒とした。ルーはバターと小麦粉を同割合で、3分加熱として用いた。ミルクはスキムミルク10%液を用いた。グリーンピース・スープを一定処法で調製し、その分散状態を観察した。また、官能検査は2点比較法およびクレマーの順位法を用い、色、香、味、口ざわり、嗜好の5項目について処理した。もどし豆では加熱時間の短縮、色調の改善の目的で、0.3%重曹水を使用したものも試料に加えた。

結果 グリーンピース・スープの分散物のうち、豆の破砕物は、いずれも加熱時間、ミキサー作動時間の長いものが小さい。過度に破砕されたものでは、細胞からの流出糊状でんぷんが多くみられた。これらの傾向は、重曹使用のもので顕著であった。

官能検査では、生グリーンピースと冷凍グリーンピースは各項目共に同じ傾向を示し、冷凍グリーンピースでは、短時間加熱、ミキサー作動時間120秒が、種皮の口ざわりが残っているにも拘らず好まれた。もどし豆は黄緑色で各項目共に区別されたが、重曹使用では緑色味を帯び、長時間加熱のものは滑らかな口ざわりで、アルカリ味が残っている。