

A 1 多重バイト試験法によるマッシュポテトの物性の検討
大阪樟蔭女大学芸 ○中谷文子 与本裕子 辻昭二郎

目的 ジャガイモやマッシュポテトは米や小麦粉などの加工品と異なった物性をもっているものと考えられる。これは、従来ともすれば無視し勝ちであった、組織中におけるでんぷんの存在状態やでんぷんの膨潤、加熱崩壊などの特性の差が関係しているものと考えられる。そこで、マッシュポテトの物性を新たに開発した多重バイト試験法^{1)~4)}で検討を行った。

方法 市販のマッシュポテトフレークを用いて調製した試料について多重バイト試験法によりその物性を検討した。また、ゆでたジャガイモ試料との比較も行った。

結果 マッシュポテトの物性は米や小麦粉の加工品である米飯⁵⁾、メン⁵⁾、パン⁶⁾などとは異なる物性を示した。これは、ジャガイモでんぷんの可塑性²⁾や組織に於ける存在状態、ポテトの組織の強さ、でんぷんの加熱による膨潤崩壊特性³⁾などが関連しているものと推定された。

文献

- 1) 辻昭二郎：第12回食品の物性に関するシンポジウム4講演要旨集(1985)
- 2) 辻昭二郎：大阪樟蔭女子大学論集, 22, 77 (1985)
- 3) 中谷文子・与本裕子・辻昭二郎：日本調理科学会近畿支部第12回研究発表会講演要旨(1985)
- 4) 辻昭二郎・霧野敦子・田中聡美：日本家政学会近畿支部第63回研究発表会講演要旨集(1985)
- 5) Tsuji, S. : J. Texture Studies, 13, 135 (1982)
- 6) Tsuji, S. : J. Texture Studies, 15, 195 (1984)