

東横学園女短大 茂木美智子

星美学園短大 山本誠子

目的 ヴィシソワーズスープは、ポタージュスープとして必要な濃度をルーに頼らず、主材料の馬鈴薯にもとめるスープである。煮熟後の馬鈴薯を裏ごしまたはミキサーの類で破砕し、煮汁、調味料、生クリームで仕上げ、冷製で供卓される。馬鈴薯の破砕条件の相違が粘稠性など食味に影響を及ぼすことが推察されるので、モデル実験を行い検討した。

方法 昭和60年北海道産男爵を重量の1.5倍の水で煮熟し、固型物と煮汁を分けた。固型物は毛篩で裏ごし1回(a)、裏ごし2回(b)、スピードカッター(c)による磨砕、の3種のピュレに調製した。各々のピュレを40 W/W %濃度になるよう水に分散させ、スープのモデル試料A, B, Cとした。食味についての官能検査は三臭識別試験法, 三臭嗜好試験法を用い、 χ^2 検定を行った。粘度はBL型回転粘度計で60°C, 6°Cにおいて測定し、流動曲線を得、みかけの粘度、降伏応力、流動性指数を算出した。スープの分散状態の指標として調製10分後の沈降状態を観察し、さらに6段階の粒子篩により粒度別重量百分率を求めた。また、ピュレの状態で鏡検を行った。

結果 官能検査結果より、スープA, Cの食味には識別可能な差があった。総合評価ではスープCが好まれ、なめらかさにおいてはスープAが優っていた。スープのみかけの粘度、降伏応力、流動性指数のいずれもスープCにおいて大きかった。分散状態の観察より、Aはほぼ均一な大きい粒からなり、沈澱しやすく、Cは粒度が不均一であり沈澱が生じにくい状態であることがわかった。鏡検結果は、aにおいて細胞デンプンの破壊が少なく、Cにおいて糊化デンプンの流出がみられた。