〔目的〕 サゴ澱粉のゲル化しやすく、粘着力のある性質を利用して粉皮を調製し、前報においては、サゴ澱粉粉皮の調理特性を検討した。その結果サゴ粉皮はくず澱粉を用いた粉皮に比べて付着性の少ない、歯切れの良いテクスチャーを示し、官能評価に於ても粘着性、総合評価で有意に好まれる傾向を示した。本報告においては粉皮を保存、貯蔵する目的で、乾燥(室温)、冷凍(-20℃、7日間)、冷蔵(5℃、7日間)及び塩蔵品(食塩1.5%、明パン0.1%)など各種加工品を調製しサゴ澱粉粉皮の特性を検討した。さらに分離大豆タンパク質添加効果をこれらの加工品について調べた。

〔方法〕 試料はサゴ澱粉(マレーシア連邦、サラワク産)を用い比較のため馬鈴薯および緑豆澱粉を用いた。また分離大豆タンパク質の添加は不二製油製のハイプロ-SEおよびハイプロ-620の二種を用いそれぞれ澱粉重量の5%添加について検討した。粉皮の調製は前報同様とし、テクスチャーの測定はテンシプレッサー(TTP-50BX、タケトモ電機製)を用い上記加工品を沸騰浴中に2分～5分間加熱したのち測定に供した。さらに官能評価により食味特性の特徴を検討した。

〔結果〕 乾燥法により調製したサゴ粉皮は、調製直後の生粉皮に比べて硬さ、伸び弾性率ともに大となり、その増加の傾向は馬鈴薯澱粉粉皮に比べ顕著であった。冷蔵保存の粉皮は塩蔵品に比べて、生粉皮に近いテクスチャーを保つことができた。分離大豆タンパク質添加により、サゴ粉皮の乾燥品は緑豆粉皮に近いテクスチャー測定値が得られ、分離大豆タンパク質添加効果が認められた。