

ノートルダム清に女子大家政 ○佐藤孜郎 宇野雅子
 教員短大家政 佐藤邦子

目的 大豆は良質な植物たん白質給源としては勿論、米の生産調整が厳しく行われている現今、その代替作物としても注目されている。岡山県では県内に古くから栽培されてきた種々の大豆の中から、地域の特性に適合した品種を選定する作業が進められている。今回はこれらの中から7種を選び、その一般成分、多糖類組成等を分析し、吸水性、溶出固型物、煮熟後の硬さなどの調理特性を調べた。

方法 試料大豆はくらかけ黄台及び同青台、平豆、赤大豆、久米2号、たまほり水、もち大豆の7種である。これらの一般成分を常法により分析し、多糖類はAspinallの方法により、EDTA可溶画分、シュウ酸アンモン可溶画分、NaOH可溶画分の3画分に分離し、これらの総還元糖は水解物をSomogyi法で、またウロン酸量はカルバゾール法で定量した。また、煮熟後の大豆の硬さは不動工業製のレオメーターで測定した。

結果 まず、これらの試料大豆の吸水性は、くらかけ黄台、同青台、もち豆、久米2号、赤大豆、たまほり水、平豆の順に低くなった。たん白質はくらかけ黄台が最も高く37.2%であり他は35~31%であった。粗脂肪は平豆が21%と高かったが、他はいずれも16~15%であった。多糖類画分のうち、シュウ酸アンモン可溶画分が最も多く3~10%で、次いでEDTA可溶画分、NaOH可溶画分が最も低かった。また、シュウ酸アンモン可溶画分のウロン酸量は総還元糖量の10%程度であるが、その他の2画分はウロン酸量はかなり低かった。煮熟後の硬さは平豆が最も硬く、くらかけ黄台及び青台がこれに次ぎ、たまほり水、もち豆、久米2号がこれに次ぎ、赤大豆が最も軟かかった。