

一揚げ操作によるシソ・シシトウガラシの緑色安定性について一

京都府立大生活科学 畑明美 南出隆久 大阪薫英女短大[○]長谷川明子

目的 食べ物の色は、料理を鮮やかにするのみならず、おいしさをもたらすことから、色刺し、色止めといった調理操作が行なわれる。

演者らは、食べ物の色彩管理について研究を進めているが、本研究では、揚げる操作が緑色の安定性にいかなる影響を及ぼすか、青ジソ（大葉）とシシトウガラシを用いて調べた。

材料および方法 青ジソ（大葉）は栽培したものを、シシトウガラシ（高知産）は京都市中央卸売市場より購入したものをそれぞれ用い、素揚げした。揚げ油は、天プラ油を用い、油の温度（130～200℃）と揚げ時間（5秒～5分）を変えて調べるとともに、天プラ、ドーナツ、トンカツ、竜田揚げ、イワシ、アジなどを揚げた後、青ジソを揚げ、油の劣化と緑色の安定性についても検討した。

緑色の測定は、日本電色工業（株）の測色色差計（Z-1001DP型）を用い、Hunter L*, a*, b* を測定した。

結果 1. シシトウガラシの緑色を美しく保って揚げるには、油温 130, 150℃では30秒、170, 190℃では5～15秒で、これ以上時間が長くなると表面がこげるとともに、脱水による萎凋が生じた。

2. 油の劣化程度が青ジソの緑色の安定性に及ぼす影響を調べたところ、明度、彩度とも、ほとんど変化なかったが、色相はトンカツ、イワシを揚げた油では新しい油で揚げたものに比べ高くなることがわかった。