

〔目的〕揚げ油の品質には、衣のテクスチャーが重要な役割を演じ、それには小麦粉と水分の割合および油の種類が大きく影響すると考えられる。松元ら<sup>1) 2)</sup>は角切りの食パンを揚げる方法により、ゴマ油の匂いは「重い感じ」を与えないという結果を得ている。演者らは通常の方法に準じ調製した衣を試料として、味覚に及ぼすゴマ油混合の効果を検討した。

〔方法〕薄力粉25gに蒸留水50gを加え、ハンドミキサー(MK-H2, ナショナル)で15秒間、低速330rpmで攪拌し、175℃に熱した400gの油中で「天かす」状に2分間揚げる方法により衣を調製した。油として、綿実油、トウモロコシ油、ダイズ油およびナタネ油の5種を採用した。また、ダイズ油にゴマ油を重量比で、1, 10, 30, 50および100%とした混合油5種を用いた。衣の性状は、加熱による重量変化、乾燥法(5g, 115℃, 2時間)による水分および色調の変化で比較した。官能評価は、香りの良さ、油の味、口あたり、おいしさおよび総合評価について女子大生をパネルとして行なった。

〔結果〕油の減少量は $53 \pm 4.5$ g, 衣の重量は $76.5 \pm 3.0$ gであった。ゴマ油混合比0, 10, 30, 50, 100%で揚げた衣の水分は、それぞれ2.8, 1.2, 2.3gであった。ダイズ油で揚げた衣が最も評価が高く、これにナタネ油が続いた。ゴマ混合油では、配合30%が評価の高く、特に「香りの良さ」で評価が高かった。水分と官能評価との間に負の相関性が強く、また、各評価項目と総合評価の間には、危険率5%以下で有意な正の相関性が得られた。

1) 松元, 島田: 家政誌, 16, 342 (1965) 2) 島田, 松元: 家政誌, 17, 67 (1966)