

目的 慢性腎不全食は、高エネルギー・低蛋白食を方針としているが、一般の食品のみで食事療法を行うことは非常に困難であり、特別用途食品の献立への導入が必要となる。また、水分の少ない食品を油で揚げる調理法は、高エネルギー摂取に有効な方法である。そこで、特別用途食品の一つであるでんぶんめんを素揚げにし、その吸油率と味覚について検討した。

方法 試料は、市販のきしめんスタイルのでんぶんめんを使用した。めんは、1グラム相当に切り、サラダ油を用い、160℃、180℃、190℃で各々6分間、更に二度揚げとして180℃で6分間、のち215℃で2分間揚げた。これら各種の方法で揚げためんを脂質定量を、酸分解法により行い、ここで得られた値からそれぞれの吸油率を算出した。更に、これらの食品としての適性を把握するために、本学学生32名をパネラーとし、官能検査を実施した。

結果 吸油率は、一度揚げについては、160℃が19.9%、180℃が72.3%、190℃が68.3%となった。また、二度揚げしたものは、50.9%であった。官能検査の結果では、どれも油っぽさを感じるようであったが、二度揚げしたものは外観は良くないが、食感・風味については一番好まれる傾向にあった。これらの結果より、でんぶんめんを揚げて食べる場合、エネルギー供給の面からは180℃で一度揚げが良好であり、味覚の面からは二度揚げしたものが最も受け入れやすかった。