

目的 山芋、オクラ、モロヘイヤ等のように粘稠性食品は、その特性である膨化力を利用した薯蕷饅頭、汁物、スープ類に用いてなめらかなテクスチャーを与えるなど調理に特長を与えている。それらの調理過程を粘性との関連において研究することを目的として、粘性を簡便に測定する方法を試みた。

方法 粘性を熱でとらえることの出来る新しく開発された簡便な粘度指標計を用い、3種の山芋、オクラ及びモロヘイヤの卸し液の粘性を測定した。また、デンプンの糊化過程における各種調味料の影響による粘性なども同様の方法で測定した。

結果 山芋については、筆者らの過去に報告した回転粘度計による測定値とよく対応していた。その他、デンプンなどへの調味料の影響も報告されている実験結果とよく対応していた。