

田村咲江 ○山本奈美 (広島大)

【目的】ラッカセイを煮豆にして食することはわが国では一般には普及していないが、マメ科植物の種子であるラッカセイは、他の豆類と同様、煮豆としての利用が可能な食品である。そこで本研究では、煮豆にした場合のラッカセイの調理特性をダイズ、ウズラマメとの比較により明らかにすることを目的とし、物性の測定、組織観察、官能検査を行った。また、ラッカセイで二種類の煮豆を調整し、官能検査によって食品としての受容性を検討した。

【方法】実験材料は、ラッカセイ(千葉県産)、ダイズ(北海道産)、ウズラマメ(北海道産)(いずれも1995年産)を用いた。予備浸漬したものを家庭用圧力鍋(平和産業KK)で加熱し試料とした。物性は子葉のテクスチャーと全粒の破断強度を測定した。組織観察は光学顕微鏡、透過電子顕微鏡で行い、画像解析を行った。官能検査は、食品特性は2点比較法で、煮豆としての受容性は5段階の評点法で行った。

【結果】ラッカセイは、テクスチャー測定では加熱時間の増加とともに粘性、凝集性が増加し、もろさが低下する傾向にあった。ダイズ、ウズラマメに比べると粘性が大きく、官能検査でも同様の結果を得た。組織観察では、ラッカセイの脂質は加熱後、大きく融合していることが認められ、ダイズではまれなデンプンが顕著に存在していた。官能検査では、ラッカセイは香り、風味、口どけの点でよい評価を得た。また、調味した二種類の煮豆はどちらも半数以上が「おいしい」「ややおいしい」と答えており、ラッカセイは煮豆としての利用が期待できる食品であるといえる。