

目的 ごま豆腐は精進料理には欠かせないものであり、ごまの風味を生かした粘弾性のあるデンプンゲルである。植物性油脂やたんぱく質、カルシウム、鉄、亜鉛が豊富なごまを原料とする栄養的な自然食品でもある。

デンプンとしては本来、くずデンプンが用いられるが、市販の吉野くずはさつまいもとの混合デンプンが多い。これら、種類の異なるデンプンを用いたごま豆腐の加熱時間による影響や冷蔵による変化を検討した。また市販のごま豆腐についても調べた。

方法 ごまは絹ごしすりごまを、デンプンは本くず（くず 100%）と混合（くず50、さつまいも50%）、タピオカデンプンを用いた。加熱継続時間は沸騰時を0分とし、加水量を変化させ120回/分攪拌しながら20g/分の水分を蒸発させる条件で煮詰め法により調製した。破断とテクスチャーの測定は山電のレオナー(RE-3305)により、官能検査は評点法で行った。また、デンプンの糊化特性をビスコグラフにより、アミロース、アミロペクチン比についても調べた。

結果 デンプンは加熱時間が長くなると硬さの値は低くなり弾力は増加するが、タピオカデンプンはその変化が少なかった。また、冷蔵によるデンプンの老化の著しいものは混合デンプンであり、タピオカデンプンは殆ど変化しなかった。

官能検査で好まれたものは、本くずと混合でんぷんの加熱時間3分のもものとタピオカデンプンの5分のものであった。市販のごま豆腐はゲル化剤を併用したものがあり、これらは弾力の値が低く、保存による変化は少なかった。