

胡麻豆腐のテクスチャー（圧縮法）測定と官能検査に及ぼす調製条件と
配合割合の影響

○佐藤恵美子* 井藤龍平** 山野善正***

(*県立新潟女子短大, **かどや製油(株), ***香川大)

「目的」胡麻豆腐は独特のテクスチャーをもつ本葛澱粉と胡麻の成分からなるゲル状食品である。すでに貫入法¹⁾によるテクスチャー測定により、調製条件の違いによる性状変化について報告した。今回はおいしい胡麻豆腐の調製条件と、本葛澱粉及び胡麻の割合について、圧縮法によるテクスチャー測定と官能検査により検討し、相関係数を求めた。

「方法」試料は本葛澱粉（井上天極堂）40g、白胡麻（中国産、かどや製油）40gは皮むきタイプで焙煎しないものを用い、加水量は450gとした。前報¹⁾と同様に、攪拌速度と加熱時間の影響について、450Wの電熱器を用いて調製し、円筒型（20mm×20mm）に入れて放冷して、測定した。本葛澱粉30～60g、胡麻は0g～80gの範囲で配合割合の影響を調べた。テクスチャー測定はクリープメーター（レオナーRE-3305、山電製）を用いて、プランジャーの直径30mmで60%の圧縮試験を行った。官能検査は順位法、評点法を用いた。

「結果」調製条件の影響では貫入法¹⁾と同様に硬さ、凝集性、ガム性は25分において低下した後増大したが、付着性は加熱時間の増加に伴って60,150rpmは増大し、250,350rpmは低下し、貫入法の結果と必ずしも一致しなかった。官能検査では、150rpm 35分と250rpm 25分の試料が同程度に好まれ高く評価されたことから、この調製条件が適していると考えられた。テクスチャー測定の硬さ、付着性は官能検査の硬さ、粘りと高い相関を示した。葛澱粉は40g～60g、胡麻40g～60g、加水量400～450gの割合で嗜好的に高く評価された。

1)佐藤恵美子、三木英三、合谷祥一、山野善正：食科工、42、737～747（1995）。