

目的) 北海道産タマネギは辛味が強く、加熱調理により甘味や旨味が増すという特性があるが、辛味を軽減し食味を改善した新品種が育成され食味特性が多様化している¹⁾。そこで、本研究では品種の異なるタマネギを用いて加熱加工製品を調整しその調理加工特性を明らかにし、食品素材としての評価を行った。

方法) 試料タマネギは平成11年度北海道産の在来種(スーパー北もみじ)と新品種(北見交27号)を用い、約6mmにダイスカット後、約90kgの試料を糖度が1.4になるまで30~40分間加熱しオニオンソテーを調整した。加工度は73.6%、77.8%であった。調理加工特性は糖組成(HPLC)、色調(色差計)、官能検査などから検討した。また、各種料理の素材として用い、嗜好調査を行った。

結果) 糖組成はフラクトース、グルコース、シュクロースであり在来種の方が糖含量が低かったが、組成比率は類似していた。官能検査では新品種の方が甘みやこくが強く好ましいと評価された。色調は色差計の値では差異がなかったが、官能検査では新品種の方が加熱色が濃いとされた。食品加工への応用としてはクッキーへの添加は香や食味の改善に効果があり、食パンやホットケーキへの添加では新しい食味が評価された。カレー、グラタン、スープ、焼売などにも応用可能であったが、配合割合の検討も必要であることが示された。¹⁾ 日本家政学会第51回大会研究発表要旨集、p130(1999)