

塩麴に漬けた鶏肉の官能評価

著者名(日)	哥 亜紀, 山本 直子, 大内 和美
雑誌名	紀要
巻	VOLN7
ページ	38
発行年	2015-03-01
URL	http://id.nii.ac.jp/1345/00003354/

学会ポスター発表

日本調理科学会 平成 26 年度大会 (平成 26 年 8 月 29 日)

米粉を用いた麺の開発

○片山佳子 橋本優香

東京聖栄大学健康栄養学部食品学科

要旨

【目的】米の年間消費量は、昭和 37 年の 118.3 kg をピークに、約半分にまで減少している。新たな需要として、米粉を活用したパンや菓子などの食品開発が行われるようになった。しかし、米麺はベトナム料理のフォーで代表されるように一般的にはインディカ米が使用されており、ジャポニカ米は加工時のべたつきや、茹でた後の食感に問題があり、品質の優れた米麺は開発されていない。そこで本研究では、副原料としてカスピ海ヨーグルトを加えることにより、付着性を改良した米麺の開発を行うことを目的とした。【方法】麺の製造は白糠を主原料として、①は副原料のタピオカ澱粉、小麦たんぱくグリアジン製剤をこれに②はカスピ海ヨーグルトを適宜配合した。③はタピオカ澱粉、グリアジン製剤、とうもろこし澱粉を、これに④はカスピ海ヨーグルトを適宜配合した。麺の製造は、蒸し麺式製造法で行った。物性測定では、テクスチャーアナライザーを使用し貫通試験を行った。官能評価は、7 点評点法にて評価し、分散分析法による検定を行った。【結果】物性測定による解析の結果から、②の値がコシの強さと、噛んだときに感じる硬さが他に比べて高い数値となった。官能検査の結果では、④の配合ではカスピ海ヨーグルトを添加しても①、③との変化がみられなかったが、②の配合ではカスピ海ヨーグルトを使用することによって、他の麺よりもコシの強い麺へと改良された。以上の結果から、②の配合にカスピ海ヨーグルトを添加することによって、コシの強い米粉 80% 使用した米麺の製造が可能であることを明らかにした。

学会ポスター発表

日本調理科学会 平成 26 年度大会 (平成 26 年 8 月 30 日、県立広島大学)

塩麴に漬けた鶏肉の官能評価

哥亜紀, ○山本直子, 大内和美

東京聖栄大学健康栄養学部

【目的】 塩麴とは、米麴に食塩と水を加え醗酵熟成させたもので、この塩麴に漬けた肉や魚はうまみが増し、軟らかくなると言われている。昨年、発表者は本学会において塩麴の熟成時における酵素活性の挙動について報告した。今回は塩麴に漬けた鶏ささみ肉のかたさやおいしさについて官能評価を行った。また、クリープメーターによるかたさの評価も行った。

【実験方法】 塩麴は、前回と同様に調製した。鶏のささ身肉の重量に対し 10% の塩麴を塗布し、冷蔵庫で 1, 3, 24 時間漬け込み、オープンで焼いたものを官能評価に用いた。対照として塩麴と同じ塩分濃度の食塩水に同時間漬けたものを用意した。パネラーは本学学生とし、官能評価と簡単なアンケート調査を行った。さらに、クリープメーターにより、かたさ応力を測定した。

【結果】 官能評価においては、かたさに有意差は見られなかった。しかし、クリープメーターで同様に処理した試料を測定したところ、未処理の肉に対して塩麴に漬けた肉は軟らかくなる傾向がみられた。嗜好的官能評価では、浸漬時間 1, 3, 24 時間の味、香り、かたさの総合評価において、有意差は認められなかった。アンケート調査では、ほとんどの学生が塩麴を知っていた。しかし、実際に塩麴を利用した料理を食べたことがある人は 63% であった。