

雑穀粉を利用した天ぷら衣の嗜好性に及ぼす食材の影響

○谷口明日香 (東京家政大・院)・京極奈美 (金沢学院短大)・長尾慶子 (東京家政大・院)・小林理恵 (東京家政大・院)

【目的】我々は雑穀の調理への用途拡大を目指し、天ぷら衣への利用適性を検討している。各穀物粉で調製した天ぷら衣を用いてさつまいもの天ぷらを調製し、嗜好評価を実施した結果、大麦粉は小麦粉に類似した高い嗜好性を示した。しかし、それは食材の影響を受けた可能性が推察された。そこで本研究では天ぷら衣の嗜好性に及ぼす食材の影響について追究した。

【方法】天ぷらの食材には、におい、色、厚み、食感、水分量の異なるかまぼこ、ナス、ピーマンを選択した。天ぷら衣には小麦粉、うるち米粉、もち米粉、大麦粉、ソバ粉、ハトムギ粉を用いて既報と同条件で試料を調製した。嗜好型官能評価は本学所属の女性を対象に 5 段階評点法で実施した。評価項目は、衣のにおい・色・食感・油っぽさ・衣の付き具合・総合評価とし、その結果を用いた主成分分析により各試料間の嗜好性の差異を評価した。

【結果及び考察】食材による嗜好性への影響は小麦粉・ソバ粉で小さく、うるち米粉・もち米粉・大麦粉・ハトムギ粉が大きかった。また、小麦粉・大麦粉は食材を変えても総合評価が高く、特に大麦粉はピーマンにおいて最も高かった。一方、もち米粉とソバ粉はいずれの食材においても総合評価が低く、ソバ粉はその色が嗜好性を低下させる要因であることが示唆された。うるち米粉・ハトムギ粉はナスの天ぷらにすることで油っぽさが高評価となり、かまぼこにおいて総合評価が高くなるという類似した嗜好性の変動を示した。以上より、大麦粉及びうるち米粉・ハトムギ粉の天ぷら衣は食材との組み合わせによる嗜好性の向上が可能であるが、食材の種類に関わらず嗜好性が低いソバ粉を天ぷら衣として利用するには、他の粉と混合するなどの工夫が必要であると考えられる。