

明日葉粉末のかまぼこ製造への利用

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 食品学第一研究室 川延 絵美

1.【背景・目的】

明日葉(乾燥物)は、タンパク質を約36.8%、食物繊維を約28.1%含み、ビタミン、ミネラル(特にカリウム)の含有量も多い。また明日葉に含まれるカルコン類は、抗菌作用、抗潰瘍作用、抗血液凝固作用、抗アレルギー作用を示す。従来明日葉粉末はお茶や、お菓子、めん副材料として用いられてきた。今回明日葉粉末の利用を促すために、明日葉粉末添加かまぼこの新規開発を検討し、明日葉粉末の添加がかまぼこの品質にどのような影響を及ぼすのかを考察する。

2.【方法】

試料として冷凍すり身(わらすか)、明日葉粉末、食塩、片栗粉、砂糖、卵白を用いた。すり身を空すり後、食塩、でんぷん、卵白を順番に加えてすりつぶし、最後に明日葉粉末をすり身に対して5%または10%加えてペーストを作成した。各ペーストを板に盛り付け、蒸し器で25分間加熱した。調製した各かまぼこの物性、色調などを常法により測定した。また5段階評価法により官能評価を行った。

3.【結果・考察】

明日葉粉末を添加したかまぼこの応力は、10%添加物が5%添加物よりわずかに高く、凝集性は逆に若干低下していた。色差は明日葉の添加量が多くなるとL値が低下した。官能評価では明日葉を5%添加したかまぼこが適度な弾力があり、明日葉の風味も感じられておいしい製品であった。明日葉を10%添加したかまぼこは少し組織がもろく、切断すると組織から若干水が出てきたが、食べてみると十分味わうことのできるものであった。

