

冷凍枝豆の風味と原料の貯蔵条件並びに加工方法との関係

森高明・村井修・宮脇弘三・太田勝美

原料枝豆の貯蔵条件やブランチング時間およびブランチング後の冷却方法などの製造方法と冷凍枝豆の風味との関係を調査した。

1. 原料枝豆は貯蔵温度が 3°C あれば 20 時間後までは収穫当日製造した冷凍枝豆と風味の差が認められなかった。
2. ブランチング時間は 4 分で充分と考えられた。ブランチング後の冷却は流水冷却や長時間の通風冷却は冷凍枝豆の風味を低下させる傾向が認められた。
3. 冷凍枝豆の風味は遊離糖の残存量あるいは成分は未確認であるがヘッドスペースガスのガスクロマトグラムの保存時間 4 分ないし 7 分付近であらわれるピークが関与すると推察された。