

こんにゃく精粉の品質評価

穴吹吉夫・新明昇

こんにゃく精粉の品質測定について検討し次の結果が得られた。

1. 精粉の 0.3~0.5%溶液の最高粘度に到達する時間は保持温度により異なり,30~38°Cでは約 7 時間,45°Cでは約 5 時間,65°Cでは約 3 時間が必要である。
2. 精粉溶液(1g/300ml)の最高粘度は保持温度が高くなるほど低くなり,30°Cの粘度に対し 65°Cでは約 50%,45°Cでは 75%の粘度となった。
3. 精粉溶液(1g/300ml)を 38°Cに長時間保持すると粘度は 7 時間以降徐々に低下し,24 時間後には最高粘度の約 80%となった。
4. 精粉の種類により最高粘度は異なり,輸入粉は国内産に比し低く,とくにインドネシア産精粉は濃度を高くしても粘度は極度に低い。
5. 国内産精粉の灰分は約 6.2%であり,輸入粉は 4.4%であった。灰分組成はともに K が 45~48%と主要な部分を占め,輸入粉は Ca,Fe の含量が国内産に比し高い。