

事項	「大豆アイス」の加工法		
ねらい	転作作物であるだいずの消費拡大を図るため、だいずを丸ごと使ったアイスの加工法を検討したところ、配合割合等が明らかとなったので参考に供する。		
指導 参考 内容	<p>1 だいずの処理方法</p> <p>原料の洗浄 だいずをよく洗ってごみなどを取り除く。</p> <p>↓</p> <p>浸漬 だいずを水につける。浸漬は(200÷水温)時間とする。</p> <p>↓</p> <p>蒸煮 圧力鍋を使用し、だいずを120℃で30分間煮る。</p> <p>↓</p> <p>放冷 水気を切り、放冷する。</p> <p>↓</p> <p>真空包装 豆が重ならないようにだいずを袋に入れ、真空包装をする。</p> <p>↓</p> <p>後殺菌 殺菌槽などを使用し、90℃で20分間殺菌する。</p> <p>↓</p> <p>冷却 流水で冷却後、冷蔵保存し、1週間以内に使用する。</p> <p>2 アイスマックスの配合割合 脱脂粉乳の量を8.5%にすることで、空気の混入割合が増し、食感が改善される。</p> <p>3 だいずの添加割合 蒸煮だいず：アイスマックス＝1：4（重量比）となるように蒸煮だいずを添加する。</p> <p>4 だいずの添加方法 蒸煮だいずとアイスマックスをミキサーでよく混合した後、アイスクリームフリーザーに投入し、攪拌・冷却する。</p>		
期待される効果	だいずの消費拡大が図られる。		
利用上の注意事項	放冷中及び原材料配合の際は衛生的に取り扱う。		
担当	青森県農産物加工指導センター	対象地域	県下全域
発表文献等	平成13年度 青森県農産物加工指導センター試験成績概要集		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 アイスミックスの配合割合

(平成13年 青森加工セ)

種 類	原 材 料 の 配 合 割 合 (重量%)						
	牛 乳	ク リ ー ム	脱 脂 粉 乳	グ ラ ニ ュ ー 糖	ブ ド ウ 糖	マ ル ト - ス ロ ッ プ	安 定 剤
標 準	68.2	11.5	3.0	11.0	1.0	4.5	0.8
大豆アイス用	64.3	10.9	8.5	10.4	0.9	4.3	0.7

- (注) 1 牛乳は乳脂肪分3.5%、無脂乳固形分8.3%のものを使用
 2 クリームは乳脂肪分40%、無脂乳固形分4.5%のものを使用
 3 安定剤はローカストビンガム/グアガムを13%含む

表2 だいの添加割合の検討 (平成13年 青森加工セ)

添加割合 (%)	評価指数
10	-1.1
20	0.4
30	1

- (注) 1 パネル人数：14人 (青森加工セ職員、男性9人、女性5人)
 2 評価基準：-2 (少なすぎる) ← 0 (ちょうどよい) → 2 (多すぎる)
 3 評価指数 = $\frac{\Sigma(\text{指数})}{\text{調査人数}}$

表3 大豆アイスの品質

(平成13年 青森加工セ)

アイスミックスの種類	大 豆 ア イ ス の 評 価 項 目			
	外 観	風 味	硬 さ	総合評価
標 準	○	○	△	○
大豆アイス用	○	○	○	◎

- (注) 1 だいの添加割合は20%
 2 評価は青森加工セ職員による官能評価

(参考価格) 1カップ(132cc)当たりの生産コスト(原材料費及びカップ代のみ)は約64円