

栄養価の変化をみる事が出来た。いうまでもなく落雁は間食用として用いられる菓子である。菓子は一日三回の食事以外に相当量が摂られるので更にこの落雁を栄養的に一層強化することを考慮することによって嗜好品として栄養的にも好結果が得られることになる。強化えの条件として第一に風味を損うものは避けべきであるのでビタミンAを強化剤として試みることにした。従来菓子その他の嗜好品にはビタミンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C及びCa等の強化された製品は相等あるにはあるがそのいずれもが専門業者の製造に属している。依てもしビタミンAが一般家庭に於て、簡単に強化されるとなれば私共の日常生活に裨益することが大きいと思われるので、落雁を採り上げてその目的達成を試みた。

2 カンバイ粉 120g, 片栗粉 40g, 砂糖 375g, 浜納豆 15g, 水 30cc, ビタミンA剤 (A社) 0.36g, 製法, カンバイ粉, 砂糖, 片栗粉を篩にかけ, YA剤を添加する。全量の粉にフナムキを使用して全体に万遍なく水 30ccを加えてしめりを与える。打型に 283g を入れ全体を安定強く押し付ける浜納豆は丸薬程度に細かく作りその上部全体に置くこの上に残量の 283g を加えて十分蓋の上から押す以上を型より取出し縦 3cm 横 1.5cm の形に切る。以上の方法によって作製した製品 (落雁) を各栄養素別に分析しこれを並常の落雁と比較した結果が判定したのでその内容を報告する。

## 18. ビタミンAを強化した落雁について

別府大短大 須東 妙子

1 落雁の栄養価その他については食品標準成分表に表示されているが、これに浜納豆を加えると風味味覚と