

A-22 イノシトールの甘味料としての応用について

名古屋大 山本 良子
小滝 祥
市邨学園短大 ○小林由紀子
西尾 鐘子

1. ミオ・イノシトールはビタミンB群の一員で、コリンとともに抗脂肪肝作用を有することが注目され、すでに本学会で報告したごとく幼若しろねずみの発育を促進するので栄養強化の意味からも食品添加に適する天然物である。一方、本品はしょ糖の約50%の甘味を有するので甘味剤としても用いるはずであるが、甘味剤としての研究はなされていない。砂糖を他の無害な甘味剤で代用したい場合、例えば糖尿病の場合における応用などが考えられる。そこで今回甘味料としてのイノシトールの応用について検索した。

2. 砂糖単独、イノシトールとサッカリンの併用およびサッカリン単独の3種を甘味料としてパウンドケーキ、プリン、煮もの、およびジュースなどを作り、糖尿病患者の嗜好が健康人と異ならないという仮定のもとに今回は成人健康男女約80名を対象とし、いわゆる評点法による味覚テストを実施した。

3. 評点データを解析の結果、パウンドケーキについては砂糖単独とイノシトール・サッカリン併用との間に分散分析の成績より見て有意差が認められない。これに反し、砂糖とサッカリンとの間では明らかに有意差が認められた。ほかの食品についても同様な成績を得た。