

東横短大家政 ○島田 保子
山本 充子
森川 直子
蝶谷香代子
中山キミ子

1. 甘納豆はその流通過程において、製品がべとつき、品質が変化することが認められている。この対策として、砂糖の一部をソルビットに代替した製品がつけられているが、ソルビットの甘納豆における保湿効果は明らかにされていない。そこで甘納豆の製造において、ソルビットを配合し、製品の耐久試験を実施し、甘納豆の保湿性に及ぼすソルビットの効果を検討するのが本研究の目的である。

2. (1)試料(甘納豆)の製造方法

小豆を煮熟してRB×35, 45, 55, 65の糖蜜に浸漬した後グラニュー糖をまぶす

(2)試験区, 対照区: 精製グラニュー糖単用区, 試験区: 精製グラニュー糖9+ソルビット1併用区, 同8+同2併用区, 同7+同3併用区

(3)測定項目 1)原料豆の6成分, 硬度, 千粒重, 容積重, 吸水率, 膨潤率, 2)煮豆の水分の硬度, 容積重 3)浸漬前後の糖液のRBX, 比重, pH, 着色度, 濁度, 蔗糖, 直接還元糖, ソルビット, 遠心沈澱による固形量 4)浸漬前後の豆の水分, 硬度, 重量, 豆のこわれ具合外観, 組織学的研究 5)製品の耐久試験

3. 測定項目を一応終了して知見を得たので報告したい。但し耐久試験は実験中です。