

A-90 水飴の寒天寄せへの効果 (第1報)
—寒天ゼリーの離漿量について—

都立立川短大 竹林やゑ子
○井上 豊子

1. 寒天濃度の低いときの寒天ゼリーは離漿量が多く、水ようかん等を作る場合に好ましくない。そこで水飴を用いることによって離漿量が少なければよいであろうと思い、この実験を行なった。

2. 寒天0.5%液に、水飴および砂糖の濃度を変えて寒天寄せをつくり、離漿量を測定し、尚水飴と砂糖の混合物の離漿量をも測定した。次に水飴および砂糖の濃度別の粘度をオストワルド粘度計No.6で20°Cに於いて測定した。次に寒天0.5%で、水飴2水準、砂糖2水準を定め二元配置によって実験計画を行ない、離漿量、破断力、硬度、味覚テストを行なった。破断力、硬度については飯尾電気KKの、カードメーターを用い、200g荷重、0.8cm円板により測定し、飯尾氏の解析法を用いた。内部の

状態を知るためにヨーグルトコーンで測定をしてみた。

3. その結果水飴は離漿量を少なくすることを知り、寒天ゼリーは、離漿量，味覚，硬度において有意差を認めたが，破断力では，有意差を認めなかった。また内部状態も，無添加物，砂糖添加物，水飴添加物において，いくらかの相異のあることを知った。