

A-12 官能検査による調理条件の検討(第1報)
—製菓原料としての卵(全卵・卵黄・卵白)
—使用品の食味比較—

大谷女短大 ○山田 光江
久保 栄子

1. 本来は卵黄で作るとされているデザートや洋菓子を全卵で作ったり、全卵を使うとされているものを卵黄や卵白のみで作っても、一応の体裁には出来上がるが、色のちがいの他に諸特性がどの程度の差によって現われるかを検討し、以てよりよく卵を使いこなす指針にしたいと考えた。

2. 色、色以外の外観、触感(舌ざわり)、味、総合の5項目について、Schefféの対比較法により差の大きさを検べた。パネルは本テーマに関心を示した本学の有志学生約30名。試料調製では、スポンジケーキ以外はすべて同重量の全卵、卵黄、卵白を用い、出来上りが同じ状態になるように努力した。

3. ババロアとカスタードプディングは、卵黄と全卵で比較したが、前者は色の差だけが目立ち、後者は色の差よりも触感の差が著しい。ビスケットとスポンジケーキは、全卵と卵黄のみ、卵白のみで作って3者の比較をしたが、色の差は当然乍ら、前者では特に触感の差が著しく、味、総合共に予想以上の差を認めたが、後者は5項目夫々に大きな差を検出した。シュークリームでは、シュー皮とクリームに分け、前者は全卵と卵黄と卵白の3者中最良と認めた全卵製品と、全卵1コ+卵白2コ製品を比べて色が多少異なる以外は大差を認めず、後者は色の差も大きい味が可成り異なり、卵黄製品の味が濃厚とされたが、シュークリームの状態で比較すると、やや卵黄クリームの入った方が良さそうである。(検討中)。