

A-69 角寒天と粉寒天の比較

お茶の水女大家政 松元文子 ○後藤芙三江

目的 角寒天および粉寒天から作られたゲルは官能的に味にちがいがあるかどうかを確かめ、ちがいがあるとすれば、その内容は何かを機械的測定によつて裏づけ、調理における実際の使用上の要点を捉えようとした。

方法 角寒天1%と2%濃度のゲルの硬さに相当する粉寒天ゲルの濃度を、官能テストによつて見出し、官能的評価の表現としての硬さ、粘り、もろさなどをレオロメーター、カードメーターによつて、透明度を濁度計によつて測定した。

それらの結果から、角寒天と粉寒天ゲルの官能的な相違の内容項目を数量化して比較し、両者の間の相関々係をしらべた。また水っぽさとゲルの水分、離漿との関係については現在実験中である。

結果 寒天ゲルの硬さは調理の実用的使用範囲では、角寒天1%に対して粉寒天およそ $\frac{1}{2}$ の濃度が相当する。

角寒天1%と粉寒天0.5%ゲルの比較では、官能的評価と機械的測定の結果は各項目とも概ね一致する。すなわち、両者とも、粘りは角寒天ゲルが強く、もろさは粉寒天ゲルが大きい傾向があり、透明度は粉寒天が高い。

総合的な評価としての嗜好に関して有意の差が見られなかったのは、それぞれのゲルの特徴に嗜好性があるためと考えられる。

また砂糖やあんを添加することによつて両者のゲルの特徴は、たがいに近づく傾向が見られた。