

A-71 マシマロの粘弾性について
中国短大 ○管 淑江 塩田芽え

目的 マシマロはゼラチン，卵白，砂糖を主原料とするお菓子である。これらの材料毎々の性質については，詳細な報告があるが，その配合割合，ゼラチンや糖の種類，保存条件等が，マシマロの品質にいかに関与するかについては，まだ検討されていない。これらの点を明らかにするため，本実験を行った。

方法 常法によりマシマロを製造した。

供試糖類：砂糖（上白），水飴，粉飴，マルビット等

供試ゼラチン：板状ゼラチン，粉末ゼラチン

保存条件：包装形態：無包装，プラスチックフィルム包装

保存温度： 5°C 20°C 30°C

粘弾性の測定：飯尾式カードメーター

結果 砂糖の一部を水飴で代替したものは，硬さ，粘稠度ともに増大する。またクエン酸を少量添加しても，卵白の量を変化させても，粘稠度に関係するよう思われる。配合割合，保存条件等との詳細な関係については，現在検討中である。