

A-31 糖アルコールの食品への利用に関する研究(第3報)

キシリトール添加による人工肉利用の家庭料理
同志社女大家政 ○尾西玲子 別所秀子 唐沢郁夫

目的 さきに、人工肉の家庭料理への利用を企図し、4種の糖アルコールを添加して、モデル調理を行なった結果、キシリトールがもっとも有効に利用し得ることを明らかにした。本報は、キシリトール添加による人工肉利用の家庭料理について、検討を行なったものである。

方法 (1) 人工肉(ニューフジニックB-S, C-S;昭和46年4月製造)と天然肉(牛肉、豚肉、魚肉)を1対1の重量比にした混合肉に、キシリトールを1%、1.5%、2%をそれぞれ水添加し、網油魚腐、醋溜肉丸、ガラチン オブ チキン、ガラチン オブ" パテ、シチュード ミートボールの5種類の料理を作り、それぞれを官能検査により、無添加区の場合と比較した。(2) 次に天然肉のみ、天然肉にキシリトールを添加したもの、混合肉にキシリトールを添加したもの、以上の種類を材料とし、それぞれ水上記と同様の調理を行ない、キシリトールの添加効果も比較した。

結果 (1) では、いずれ水の料理の場合も、キシリトールの添加効果が認められ、その添加量は2%が良好であった。(2) では、天然肉にキシリトールを添加しても、天然肉のみとの差は一般に認められなかった。混合肉にキシリトールを添加した場合は、物性的な触感については、天然肉の場合との間に有意差は認められなかった。しかし、においの好ましさ、食べやすさなどの点については、今回の調理では、天然肉に多少劣ることを知った。この場合もキシリトール添加量は、2%が良好ようであった。