

A-17 低メトキシルペクチンを用いたババロアのテクスチャーについて
東京農大栄養 〇川端晶子 澤山 茂

目的 ババロアは、*Crème anglaise* にゼラチンおよび泡立てクリームを加えて冷却し、ゲル状にした冷たいアントルメであると定義されているが、実際には、配合材料の種類や割合の異なったさまざまなババロアがつけられている。私たちは、ペクチンの調理性に関する研究の一環として、低メトキシルペクチン(L.M.P.)-多価金属イオン-水系によるイオン結合型ゲルの理論を応用し、L.M.P.を用いてババロアをつくり、ゼラチンを用いたババロアと、機器測定および官能検査によって、テクスチャーと嗜好性について比較検討したので報告する。

方法 ババロアの調製に先だつて、国内外の料理書より、ババロアの方法配合を調査分類し、予備実験の結果、次の項目について実験を行なった。

1. 材料配合割合 1) 基礎実験として、牛乳40%、糖20%、に凝固剤と水を配合し、凝固剤の種類と濃度別、糖の種類およびゲルの性状の経時的变化の検討。2) 標準的なババロアとして、牛乳40%、生クリーム20%、糖20%、卵黄8%または卵黄と卵白10%、L.M.P.1%またはゼラチン2.5%。3) フルーツババロアとして、果汁30%、生クリーム20%、糖20%、L.M.P.1%またはゼラチン2.5%とした。

2. テクスチャー特性値測定には、カードメーターおよびレオロメーターを用いた。

3. 官能検査は、嗜好試験法および評点法を用いた。

結果 機器測定の結果、L.M.P.ババロアは総体的に凝集性は小さく、付着性は大きい。官能検査でも、試料間のテクスチャー特性および年齢による嗜好差が認められた。