

ダイエット・フーズとしてのクッキーの研究  
帝国臓器製薬(株) 竹林 やる子

目的 ダイエット・フーズをつくるには、カロリーを抑える方法、食塩を少なくする方法、ブドウ糖を少なくする方法等が考えられる。今回の研究は糖尿病患者の食べ物として甘味料には果糖を用い、おいしく食べられるものとして材料の配合割合を研究して作った。またソルビトールの体内吸収されにくいことを考慮して、総カロリー面でも既存の製品にくらべて比較的カロリーの少ないものを作るという方向で研究した。更につけ加えるならばソルビトールのみで作った場合における製品では、そのフレーバーはほこりっぽい欠点があるのでこれを補うための研究も行った。

方法 各種予備実験を参考にして本実験を行った。本実験では小麦粉量に対し、バターと甘味料の使用量を2水準にし、食塩、膨化剤、エマルミレクの量は一定にした。水および卵白にブドウの固さを調整して、長方形に型抜きして焼いた。製品について体積、ショートネス、官能検査を行った。

結果 各測定値につき分散分析を行ったところすべてに有意差が認められた。またレモンの香りがソルビトール製法のほこりっぽいという欠点を補うために効果的であることを見出した。