

A-83 カラヤナンゼリーに及ぼす砂糖・pH・アルコール・乳類の影響について  
大阪信愛女学院短期大学 ○太田初子 沖 静枝 長野 治子

目的 カラヤナンは *Irish moss extract* ともいわれる海藻抽出物で食品工業の分野では種々の用途に広く用いられているが、家庭調理への利用は殆んど知られていない。そこでカラヤナンの各種ゼリーを試作し、その付加から砂糖ゼリー・ワインゼリー・ミルクゼリーにつき、まずゼラチンゼリーと比較し、更に寒天ゼリーとの比較を行なった結果カラヤナンはゼリー素材として優れた性質を備えていることを認めた。今回はカラヤナンゼリーの調理についての基礎データを得るため、加熱条件や放置条件による影響及びゼリーを作るときの材料としてよく用いられる砂糖、酸、アルコール、乳類の影響について検討した。

方法 各濃度の砂糖、アルコール、<sup>及び</sup>クエン酸で調製したpHの異なるカラヤナンゼリーを調製し、カードメーター及び光電比色計による測定を行ない、又凝固、融解温度も測定した。乳類は牛乳、脱脂粉乳及び豆乳を用いて比較した。

結果 ゼリーのゲル強度は、砂糖とアルコールの濃度が高くなるにつれ増す傾向にあり、酸の影響はpH3.0でも比較的低温で処理すればゲル強度の低下をみない。砂糖濃度の上昇及びpHの低下は透明度を増す傾向にある。乳類では、牛乳、脱脂粉乳、豆乳の順にゲル強度が高くなった。