

# A-72 市販生クリーム of 起泡性に関する研究

東京家政大学

○松本睦子

河村フジ子

目的 市販生クリームには、乳成分100%のもの（純生クリーム）と植物性油脂が50%以上と混合されているもの（混合クリーム）とがある。そこで、これらの生クリームの起泡力、起泡クリームの品質及び安定性について比較検討し調理上の問題点を明らかにした。

方法 新鮮な各種の生クリームを単独または20%の砂糖を添加したものと5℃、15℃に保ってハンドミキサーを用いて泡立て、30秒毎のオーバーランを測定して起泡力を比較した。次にオーバーランが最高になった各起泡クリームのテクスチャー特性を測定し官能検査を行った。さらにこれらの起泡クリームの冷蔵時間の経過に伴う重量、離漿、テクスチャーの変化をみた。

結果 5℃で泡立てた場合、純生クリームは混合クリームより短時間で最高オーバーラン値に達するがその値はやや低く、エマルジョンの転相を起しやすい。しかし混合クリームは、操作過程の温度上昇の影響を受けやすく15℃では起泡力は著しく低下し速やかに転相を起すし、5℃で長時間泡立てたもの（外観上なめらかな起泡クリーム）を室温に放置すると次第に分離しはじめバター状となる。泡立て操作過程で砂糖を加えた場合は、最高オーバーラン値はいずれも無添加の場合より低下する。起泡純生クリームは起泡混合クリームより色相がやや高く、硬さ、付着性、凝集性はやや低い。官能検査の結果、純生クリームの方が混合クリームより1%の危険率で味、においは好まれ、色に差があり、5%の危険率で混合クリームの方がつやがあることがわかった。