

A-46 天然甘味の分析とその応用 (Ⅲ) りんごジャムと水羊羹の性状と嗜好性

名聖短大 山本良子 ○小林玲子 大津早弓

目的：植物性食品とくに果実の甘味は主として含有されている単糖類の種類と含有量およびその割合によつて決められるものと考えられ、また、このばあいミオ・イノシトール (Inl) の含有量もかなりの影響を与えているものと考えた。Inl は人体主要組織内に分布し、脂肪肝予防因子、高コレステロール血症、動脈硬化症への効果また糖尿病への血糖減少作用などの報告は周知のところである。そこで果実の甘味のデリケートな差異を知るために代表的な果実に含有する天然甘味の分析を行い、その組成のパターンを参考にして、単糖、蔗糖および Inl 配合の甘味料について嗜好テストを実施したところ単糖および蔗糖に Inl が介在することにより、蔗糖および単糖の混合液より甘味の嗜好性が高くなり、嗜好飲用ジュースで実施したところ同様な成績を得、ついで寒天ゼリー、アイスクリーム、ババロア、カスタードプディングおよびスポンジケーキについても同様な成績を得た。(日本家政学会第28回、第29回、第30回総会および中部支部第23回、第24回にて講演) 今回りんごジャムと水羊羹を調製し、その性状と嗜好性について検討した。

方法：上記甘味料により寒天、あんで水羊羹を、紅玉りんごを用いてりんごジャムを通常の方法で調製した。それぞれ弾性、粘性等の性状はレオメーター (不動工業製 2002J型) で測定した。嗜好性は Williams および Scheffé の方法により比較検討した。

結果：果実類中の単糖類および Inl パターンを参考にした単糖、蔗糖および Inl 配合の各種甘味料で調製したりんごジャムと水羊羹の嗜好性は蔗糖単独より単糖および Inl 配合により嗜好性が高められ、ジャムと水羊羹では嗜好順位に差が認められた。