

A-52 フドウ糖の調理への利用に関する研究 (第8報)

— “カスタードプディング”へのフドウ糖の使用 —

東海学園女子短大 安藤昭代 西堀すき江 ◦ 間瀬智子

目的 カスタードプディングへシヨ糖の代わりにフドウ糖を使用することの適否を検討した。

方法 卵20%と牛乳に、〔A〕シヨ糖15%添加、〔B〕フドウ糖22%添加、〔C〕フドウ糖11%・シヨ糖15%混合添加の三種類のプディングを作成し、実験試料とした。

加熱方法は、予め40℃に予備加熱した試料を、ヒーターと蒸器を使用し、急速蒸し加熱をし、10分間の余熱利用により行なった。

上記各試料について、粘度、硬度、離漿量を測定し、色、味、硬さ、口触りに関して、識別試験法、並びに嗜好順位法により官能検査を行ない、比較検討した。

結果 各測定、並びに官能検査により、以下の結果が得られた。

- (1) プディング試料溶液の粘度は、〔B〕が高く、ついで〔C〕、〔A〕の順であった。
- (2) レオメーターにより硬さ、付着性、凝集性を測定した結果、ともに〔A〕が高く、ついで〔C〕、〔B〕の順であった。
- (3) ゲルの離漿量は、〔B〕が高く、ついで〔A〕、〔C〕の順であった。
- (4) 官能検査結果は、識別において、色、味、硬さ、口触りに関して、三試料間に有意差が認められた。嗜好順位においては、味に有意差が認められた。