

A 43 ゼラチンゼリーに使用する洋酒、スパイスの嗜好について
女子栄養短大 ○宮入照子 小林トミ
女子栄養大 松本伸子

目的 家庭での洋菓子作りが一般的となり、洋酒、スパイスを使うくごとで変化を楽しむ傾向がみられるようになってきた。そこで洋酒、スパイスを加えてゼラチンゼリーを作り、その嗜好を検討することにした。

方法 使用する洋酒、スパイスは、種類の別を考慮した上で、家庭に常備してあると思われるもの、入手しやすいもの、料理書での使用頻度の高いものを選択の基準として、洋酒は赤ワイン、白ワイン、ラム、キリシュワッサー、ペパーミント、オレンジキュラソー、チェリーブランデー、マラスキノ、コマントロー、グラマニエ、モカリキュールの11種類、スパイスはオールスパイス、メース、グローブ、シナモン、バニラの5種類を選んだ。ゼリーのゼラチン濃度は2.0%とし、Bxは約17となるようにシュクロースを加えて糖度を調節した。洋酒は呈味強度が適度であること及びアルコール量が2.0%となる量を求めて添加した。官能検査については、試料を50g前後、10℃で供し、17段階の評点法で評価した。パネルは20才台を中心に22名の女性で講成した。または～13才の児童生徒についても4種類の洋酒を用いて嗜好を調査した。

結果 洋酒のみを加えた場合には、コマントロー、赤ワイン、チェリーブランデー、グラマニエが好まれ、ペパーミント、モカリキュール、マラスキノが好まれなかった。児童でもコマントローが好まれ、他は成人とやや異なった嗜好を示した。スパイスを添加した場合については、メースを加えたものが好まれ、バニラを加えたものは一般に好まれなかった傾向がみられた。洋酒とスパイスの間にはいわゆる相性といわれる選択性がみられた。