

A 138 カラギーナンゲルの蔗糖添加によるレオロジー的性質の変化について  
川村短大 ○村山 篤子 藤田雅子 東京農大 川端晶子

目的 デザートゼリーゲル化剤としての天然ガム類の調理特性に関する研究の一環として、蔗糖添加によるカラギーナンおよびカラギーナンとローカストビンガムの混合ゲルのレオロジー的性質の変化について調べた。

方法 カラギーナン1%、ローカストビンガム0.5%とカラギーナン0.5%およびローカストビンガム0.25%とカラギーナン0.75%混合の3種のゲルに、0~50%濃度の蔗糖を添加し試料を調製し、クリープ回復曲線および粘弾性の解析、レオロメーター特性値の測定、カードメーターによるゼリー強度の測定、ゲルのテクスチャーの官能検査を行った。

結果 クリープ回復、レオロメーター特性、ゼリー強度において各ゲルとも糖添加の影響が顕著であった。ゼリー強度は蔗糖濃度40%付近で減少傾向が見られた。またセマンティック・ディファレンシャル法(SD法)を用いた官能評価によって、各ゲルの特徴的なテクスチャー・プロファイルを見出した。