

目的 MCTは、中鎖脂肪酸より成るトリグリセリドで、エネルギー効率の高い油脂で、腎臓病などの低タンパク高エネルギー食のエネルギー供給として使用されている特別用途食品である。先に我々は、高エネルギー供給源として使用されている澱粉糖の粉あめを寒天ゲルに用いた場合の適正使用量、及び、シロ糖添加ゲルにMCTを添加した場合のMCTの適正使用量<sup>1)</sup>について報告した。そこで今回は、寒天ゲルに、MCTと粉アメを併用した場合について検討し、若干の知見を得たので報告する。

方法 0.5%の粉末寒天ゲルに、MCT及び、粉アメをそれぞれ0~40%の範囲で添加したゲルの物性をクリーフメーター及び、カードメーターを用い測定した。又、色は、デジタルカラーメーターを使用した。嗜好性については、評点法により官能検査を行った。

結果 瞬間弾性率は、MCT添加量より粉アメ添加量の影響を強く受け、粉アメ添加量の増加につれ値は上昇した。永久歪に關するニュートン流体の粘性率は、粉アメ及びMCT両者の添加量の影響を受け、添加量の増加に伴ない粘性率の上昇が認められた。ゲルの硬さ及び戻断力は、MCT添加量の影響を強く受け、MCT添加量の増加により顕著な値の低下が認められた。又、粉アメ40%、MCT40%ではゲル化は認められなかった。ゲルの色は、粉アメ添加量による影響が顕著に認められた。官能検査の結果、MCT20%添加ゲルにシロ糖12%添加したゲルが有意に好まれた。嗜好性の面からシロ糖12%の甘味度を粉アメに置き換えた場合<sup>2)</sup>について現在検討中である。

1) 家政学雑誌 292 (1985)

2) 第25回日本栄養食糧学会近畿支部大会発表要旨 (1986)