

目的 従来行われている寒天ゲルのみかけのかたさや破断強度でなく、寒天ゲルの食感と関連した物性を新しい試験法多重バイト試験法^{1)~3)}で検討した。

方法 既報⁴⁾の2種の寒天原料を使用し、一定条件で調製したそれぞれの寒天ゲルの物性を多点測定⁵⁾多重バイト試験法で検討した。添加物として、既報の蔗糖、牛乳などのほかにCa塩やリン酸などの酸添加の影響も検討した。なお、多重バイト試験法の装置は才三次の改善を行い、その判定感度をさらに上昇させたものを使用した。

結果 多重バイト試験法は、やわらかい固体のこわれ易さなどの比較も可能であり、従来のみかけのかたさや破断強度などと異なり、食感との対応を推定できるものと考えられる。

寒天ゲルの添加物による影響は原料寒天によって異なり、また、その食感も異なることが多点測定多重バイト試験法でよく推定された。

文献

1)辻：New Food Industry, **28**, (7), 68 (1986)

2)辻：New Food Industry, **28**, (8), 60 (1986)

3)辻：New Food Industry, **28**, (9), 50 (1986)

4)中谷・小池・一色・辻：才8回日本家政学会関西支部研究発表会議演要旨集(1986)

5)Tsuji, S : J. Texture Stud., **15**, 195(1984)