

〔目的〕一般に板海苔形態で食するアマノリは、カルシウム、マグネシウムなどの微量栄養素に富み、給源食品としても価値が高い。また特有な色や香りは、調理・加工に有用な要素とも思われる。昨年はアマノリ粉末を焙焼ケーキの生地添加到し、その調理性について検討を行ったが、今回はアマノリ粉末の抽出液を冷製菓子3種に添加して、食品としての有効性について、主に嗜好性の面から検討することにした。

〔方法〕アマノリの粉末はY社調製の粒度200メッシュのものを使用した。この粉末2gを微温湯で溶解し、60分間室温攪拌した後3000rpmで20分間遠心分離し、ろ液を100mlに定容して抽出液とした。抽出液は加熱調理によって海苔特有の磯臭さを増すため、無加熱調理の冷製菓子への添加を試みた。冷製菓子にはムース、アイスクリーム、シャーベットの3種を選び、各0.5%、0.75%添加のものを試料として調製した。官能検査は2点嗜好法変法および嗜好意欲尺度法で行った。また色とpHを測定し、一部、試食アンケート調査を行った。

〔結果〕アマノリは紅藻類に属するため、抽出液は濃い小豆色を呈した。寒天やゼラチンでそのまま固めるには濃厚すぎて希釈が必要だったが、生クリーム等加える冷製菓子では原液のまま添加ができた。抽出液は酸性側で赤紫色を呈し、アルカリ側で桃色を呈した。0.5%と0.75%添加試料について行った2点嗜好法変法では色、匂い、口ざわり、食味の項目で有意差が無かったが、嗜好意欲尺度法の結果も加え総合的に判断すると0.5%添加試料が0.75%添加試料より好まれる傾向にあった。3種の中では0.5%アイスクリームの嗜好性が高く、アンケート調査でも、食品から抽出した天然色素の安全性が評価されていた。