

〔目的〕 市販液状乳は、食品成分の違いにより普通牛乳、加工乳、乳飲料と区分されている。これら牛乳の成分の違いが、調理品にどのような影響を与えるかを知ることを目的として、今回はカスタードプディングを調整し、できあがりの食味と性状を比較検討した。

〔方法〕 試料に用いた乳類は、同一乳業会社の普通牛乳、加工乳・濃厚、乳飲料・ライト、脱脂乳、生クリームである。試料は常法に従って調整し、20℃に保存した。これらの試料に関して、20歳代女子10名と40～60歳代女子10名を対象に官能検査を行い、二元配置分散分析法で解析した。また、カードメーターにより硬さ、破断力を、色彩色差計により色差を測定した。

〔結果〕 ①官能検査の結果は、20歳代において試料により、色、硬さ、総合評価に差がみられたが、好ましい順位づけでは、生クリームが最も劣った以外は、用いた牛乳の種類による差はみられなかった。40歳代以上でもほぼ同じ傾向がみられたが好ましい順位では脱脂乳によるカスタードプディングが好まれたのが特徴であった。またカラメルソースを添えた場合には、いずれの年代においても脱脂乳が好まれた。②カードメーターによる硬さ、破断強度の測定結果は、普通牛乳で調整したものに比べ脱脂乳は小さく、濃厚乳はわずかに大きい値であった。色差は、普通牛乳に比べ濃厚乳は“わずかに”脱脂乳は“めだつほどに”の差がみられた。

以上の結果より、カスタードプディングへの牛乳利用は低脂肪の脱脂乳が最も好まれたということが推察されたが、年代による差もみられ、今後さらに検討したい。