

○ 大石栄恵、 田崎 麗、 遠山恵美

(埼玉大 教育)

目的 ハチミツは生産高の約90%がテーブルハニーとして消費され、一部カステラやヨーグルトに使われているものの、調理への利用は少ない。蜜源の植物によって多様な風味を有するハチミツをもっと調理に利用できないかと考え、本研究ではカスタードプディングへの利用を試み、グラニュー糖を使用した製品と物性、嗜好性、調理の難易度等を比較した。

方法 材料の配合は、卵と牛乳の割合を1:2とし、糖質が15%になるようにした。ハチミツは水分を約20%含むため、グラニュー糖の1.25倍とした。加熱はハチミツの風味を損なわないよう高温急速法で、従来のアルマイト製蒸し器とアルミニウム製鋳物鍋(無水鍋)で行った。製品についてテクスチュロメーターで硬さ、凝集性、付着性を測定し、嗜好性については、官能検査をおこなった。

結果 ハチミツカスタードプディングはグラニュー糖カスタードプディングより軟らかく、付着性の高い製品となった。嗜好性に有意差はないもののグラニュー糖とハチミツを1:1の割合で使用したものが好まれるようである。従来のアルマイト製蒸し器で良い製品を得るのは難しいが、アルミニウム鋳物製鍋(無水鍋)では容易に良い製品が得られることがわかった。