

連続式微小変形多重バイト試験法によるゲルの食感と関連した物性の測定と解析 2) 2種類のゲル化剤の混合による物性変化と食感との関連
大阪樟蔭女大：○辻昭二郎・中谷文子・寺本円佳

【目的】

前報のわれわれの研究室が開発した新しい試験法連続式微小変形多重バイト試験法により、1つのゲル化剤に他のゲル化剤を併用した時のゲルの食感と関連した物性変化を測定解析した。2つのゲル化剤の併用によりそれぞれのゲルの食感と異なるゲルが得られるが(ゲルアロイ)、これらの物性変化と食感との関連も本法によって測定解析できることを明らかにすることを目的とし測定と解析を行った。

【方法】

寒天やソフト寒天、ジュランガムなどに他のゲル化剤としてローカストビーンガムなどを併用した時の食感と関連したゲルの物性変化を連続式微小変形多重バイト試験法で測定解析した。測定は改良型テンシプレッサーボーイを用いた。測定試料の調製や測定条件等は既報の方法に準じて行った。

【結果】

ローカストビーンガムはそれ自体ではかなり高濃度にしないとゲル化しないが、これに寒天などの他のゲル化剤を併用するともとのゲル化剤と食感の異なるゲルが得られる。これらの関係をゲル化剤の濃度や配合等を変えて試験し、その物性と食感との関連を本法により容易に測定解析することができた。ゲルの食感と関連したもろさやこわれ易さなどの差も本法により多面的に測定解析することが可能であった。

【文献】 前報と同じ。