

凍結液卵のプリンへの応用

峯木真知子* ○平井暁子** 井戸明美*

(*青葉学園短大、**都立立川短大)

【目的】凍結液卵は砂糖や塩などを添加して凍結による変性を防いでいるが、近年では、無添加のものも製品化されている。凍結卵の研究は、加熱殺菌条件、衛生面、保存状態、解凍条件が多いが、その製品の調理特性や品質についての研究は少ない。凍結液卵を用いたプリンを調製して、その品質と調理特性を生鶏卵プリンと比較検討をした。

【方法】凍結液卵は、(株)キューピーの①凍結全卵(FW)と②20%加糖凍結液卵(FS)の2種類を、生卵(WL)は、産卵2日以内の白色レグホン種卵を用いた。液卵15g、牛乳((株)協同乳業)45g、上白糖((株)三井製糖)9gの配合でプリンを調製した。FWについては、そのままあるいは、ミキサー(東芝)で、30秒、1、3分の攪拌方法を用いた。いずれも蒸し器で95度で5分加熱後、7分間静置して調製した。でき上がったプリンは、山電レオナーを用いて破断測定を行い、組織構造を観察し、嗜好調査を行った。

【結果】プリンのかたさ荷重、応力および付着性は、FSは有意に大きく、WLとFWプリンには違いがなかった。攪拌条件を変えたFWプリンでは、ミキサーが長いほど付着性は低下した。プリンの電子顕微鏡による観察ではWL及びFSプリンは、均質な表面構造を持っていたが、FSプリンはWLプリンより気泡が少なく、組織の密度がつまっていた。FWは崩れやすいもろい組織で、他のプリンより表面像も荒く見えた。プリンの官能検査結果では香りの良さ、卵臭の強さは、三者に違いがなかった。