

## D-22 寒天調理に関する研究 (第4報)

東京学芸大学 山崎清子・加藤 悦

第3報において果汁羹は寒天を火からおろして果汁を加えれば、酸性であるがゼリー強度に及ぼす温度の影響は殆どなかった。又、天然果汁を加えた場合のゼリー強度は、ブランクのものや同 pH の緩衝液、クエン酸溶液を加えたものより低かった事を報告した。

今回は、果汁の代わりに各 pH の緩衝液を加えてゼリー強度に及ぼす pH の影響をみた。その結果は緩衝液をあとから加えた場合は、pH の影響は殆どないようである。このことから牛乳羹についてもゼリー強度を測定したところ、果汁羹と同様、ブランクのものよりゼリー強度は弱かった。このゼリー強度の弱くなる原因を知るために、イオン交換樹脂を用いてゼリー強度に及ぼすカチオンとアニオンの影響を見たから報告する。