

## 43 ゼラチンゼリーに関する実験についての一考察

福井大学芸 幅 玲子

1 ゼラチンゼリーの技術については経験的に主観的にわかっているが、客観的に明にされていないので一応実験をしてその原因につき考察してみたい。

2 最初に浸漬時間、次に加熱時間、融解点、凝固点、硬度、弾性、崩解力等につき実験した。次に添加物即ち砂糖、レモン液、牛乳について行った。最後に二色を合せた場合の温度及粘着力等につき実験した。

3 粉末ゼラチンの分が板状ゼラチンより良質であろうこと。濃度増加すれば硬度及弾性も大となり、崩解力は小となること、砂糖添加は硬度減少するし、崩解力も減少する、しかし凝固点はなくなる。

レモン液は硬度を低くするが粘着力を大とする、牛乳は凝固点を高くする。

二色の界面温度には一定の限界があり之は添加物によ

って多少の相違がある。

冷蔵時間が長ければ硬度は大となる。