

## 5. 寒天調理に関する研究 (第6報)

### 泡雪かん・水ようかんの均質化と二色かんの接合について

東京学芸大 山崎 清子

1. 泡雪かんの均質化には、流すときの温度のほかに寒天や砂糖濃度が、水ようかんの均質化にはあんや砂糖濃度が影響するように思われたので、この点について明らかにした。

二色かんでは下層と上層をよく接合させる条件を知るために実験を行なった。

2. (1) 寒天および砂糖濃度と流すときの温度を三元配置法によってつくった、泡雪かんの分離状態から分散分析表を求め、各因子の主効果を見た。

(2) 水ようかんもあんや砂糖濃度と温度を段階的に変えて、その分離状態を調べた。

(3) 二色かんは下層のゲルの状態および上層のゾルの温度や状態が接合におよぼす影響について実験した。

3. (1) 泡雪かんは寒天や砂糖濃度が高いと凝固温度が高くなるため、 $50^{\circ}\text{C}$ で流しても分離しない。

(2) 水ようかんはあんや砂糖濃度が高いと $60^{\circ}\text{C}$ で流しても分離せず、また少量のでんぷんを加えるとそれ以上の高温で流しても分離しない。

(3) 二色かんの接合部は、不連続層になるからゼリー型から出した場合に、上層がすべり落ちないように、二層間を不整面にしてゲル化させるとよい。