

## A—26 甘味固形食物の触感と甘味度の関係

お茶の水女子大 松元 文子  
大宮市立片柳中 ○風間 文子

1. 甘味固形食物では触感と甘味との間に何らかの関係があることを著者らは経験的に感じていたので、この点について実験を行ない、甘味調理の味付けに際して、多少でも本実験が役立つことを目的とした。

2. 0.5~2%の範囲の寒天濃度と20~60%の範囲の砂糖濃度とを組み合わせて、触感の異なるゲルを作り、そのかたさを測定すると同時に味覚テストを行ない、触感と甘味に対する嗜好性を調べ両者の関係を求めた。なお、淡雪羹と澱粉砂糖液についても同様にかたさと甘味度、粘度と甘味度との関係を調べた。

かたさ、粘度は木屋式硬度計、カードテンションメーター、B型粘度計を用いた。

味覚テストは数個のサンプル中より最も好ましいものを一つ選ぶ選択法を採用した。

3. 予想されたように寒天ゼリーの場合も淡雪羹の場合もかたさと甘味度との間には相関関係があることがわかった。また、実験の範囲では砂糖濃度がいかなる場合でも好まれる寒天濃度は寒天ゼリーでは1%であり、淡雪羹では1.5%であった。

一方、市販の煉羊羹のかたさと甘味度を測定すると、かたさは本実験における寒天ゼリーの最高硬度の範囲内にあり、その甘味は最高硬度の寒天ゼリーにおいて好まれる甘味度と殆んど一致した。