

て検討した。

2. グラニュール状寒天とグラニュー糖を用いて、寒天濃度 0.5, 0.75, 1%, 砂糖濃度 50, 60, 70, 75%を二元配置法により、既報の方法できんぎょかんを作り、次の点について調べた。

- 1) カードメーターによりゼリー強度およびゼリーの相対的な粘度
- 2) ペネトロメーターによりゼリーの針入度
- 3) ベーカーズコンプレッションメーターによりゼリーの剛性係数

3. ゼリー強度は寒天濃度を増すごとに高くなることは既知の通りである。砂糖濃度については、70%まで次第に強くなるが75%になるといずれも低下する。

相対的な粘度は砂糖濃度70, 75%になると急に高くなる。寒天濃度差による粘度差は砂糖濃度70%までは少ないが、75%では0.75%から差が大きくなる。

針入度は寒天濃度 1%と0.75%の差よりも0.75%から0.5%の差の方が大きく針入度は深くなる。砂糖濃度 70%までは次第に浅くなるが、75%で急に深くなる。

剛性係数は寒天濃度が高いほど大きい。砂糖濃度が70%から75%になると、寒天濃度 1%では著しく小さくなる。

A-39 寒天調理に関する研究 (第8報) きんぎょかんについて

東京学芸大 山崎 清子

1. 寒天調理に関する研究の一環として、きんぎょかんの品質におよぼす寒天濃度と砂糖濃度の影響につい