

A-37 花類の食品材料学的研究 (第1報)  
—成分ならびに膠化食品の製造—

名古屋女大 ○青木 みか  
松島由美子

1. わが国においては従来、サクラ、キク、ラン、ナの花の塩漬が食用に供されているが、膠化食品はローズジャムが輸入されているのみで、一般に花類の加工法や成分に関しては殆ど研究されていない。私どもは剪定花、落花などを利用して膠化食品を試作するとともに花卉の成分をしらべ食品材料学的に検討した。

2. バラ、ツツジ、ショウブ、シャクヤク、アジサイの花弁を材料としてジャム、ゼリー、ヨウカンなどの膠化食品を製造するにあたり、蔗糖、有機酸、ペクチンまたは寒天の添加量ならびに加工操作の適当な方法を検討した。ついで各々の試作品の味、色、香、レオロジーについて50名の学生をパネルとして官能検査を行い採点法で品質の評価を行った。その結果、好評を得た試料については風乾後、花卉を粉末化し、常法により一般成分を分析した。

3. 花卉は果実類に比べてペクチンや有機酸の含有量が少いためこれらの成分を補充すれば概ね果実類の加工法に準じて膠化食品を製造することができる。製品の官能検査の結果は、シャクヤク、アジサイの場合は苦味および渋味が強くて食用には不適當であるが、ショウブの場合は香、色、味ともに最高であり、ついで赤バラ、黄バラ、ツツジの順に80~70点の評価を得た。花卉成分の分析結果を百分率で示せば、水分6.0~9.0、粗蛋白5.4~12.7、粗脂肪3.7~7.3、粗繊維8.3~13.3、灰分3.6~11.0、可溶性無窒素物56.7~71.2、還元糖24.5~40.0、全糖28.9~43.4であった。