

A-105 ミオ-イノシトールの甘味料としての 応用 (Ⅲ)

—リンゴジャムのばあい—

市邨学園短大 ○寺田 澄子
山本 良子

1. ミオ-イノシトールは既報されている如く、成長促進作用、脂肪肝の予防および動脈硬化予防作用が認められており、総合ビタミン剤、肝臓強化剤、老化防止などの医薬に用いられていることは周知のところである。さらにイノシトールはショ糖の50%程度の甘味があり、安定であるので食品添加物として適した性質を有している。イノシトールを甘味料として数種の料理への応用、さらにケーキ調製を試み良好な成績を得た。今回はイノシトールを砂糖の代りに用いてジャムを調製するばあいの条件について検討したので、その実績成績について報告する。

2. リンゴジャムをミオ-イノシトールを甘味料としてつくるばあい、ペクチン、寒天の添加さらに仕上点の考慮を必要とする。すなわち種々の配合割合にて調製し

た結果、リンゴ 200 g、イノシトール 40 g、サッカリン 0.08 g、クエン酸 0.8 g、ペクチン 0.5 g および寒天 1.5 g の割合でリンゴジャムの製造ができるか否かの検索、またその味覚について砂糖によるばあいと比較検討した。

3. 上記の配合割合により仕上点を考慮することにより砂糖を用いずにイノシトールを甘味料としてジャムをつくることが可能である。味覚テストの結果では砂糖のばあいより良い評点を与えるものが多かった。以上より糖尿病患者用のジャムを調製し得たと考える。