

A-34 糖アルコールの食品への利用に関する研究 (第2報)

調理時における人工肉への糖アルコールの添加効果について
同志社女大家政 ○尾西玲子 唐沢郁夫 別所秀子

目的 第1報で糖尿病特別食における甘味料としてのキシリトールの利用について報告した。本報では調理時における人工肉への各種糖アルコールの添加効果について検討したので報告する。

方法 キシリトールはエーガイ株式会社より供与を受けたもの、ソルビトールは市販品を用い、マルチトール、セロビトールはマルトースおよびセロゼオースより調製したものを用いた。

人工肉として、植物性組織状タイプの大豆タンパク (昭和45年4月不二製油株式会社にて製造したニューフジニックC-SおよびフジニックS) を用い、これと獣肉 (牛肉と豚肉を3:1の重量比に混合したひき肉) または魚肉 (ひらめのすりみ) を1:1 (重量比) に混合した2種類の試料に肉重量の2%の糖アルコールと0.8%の食塩をそれぞれ添加して一定時間混和後、さらに香味野菜、香辛料を加えて成形し、焼く、蒸すの調理を行ない、本学学生24名をパネルとして官能テストを実施し、添加効果と比較検討した。

結果 舌ざわりがなめらか、パサパサしない、粘着性が強い等の触感については、11種類の糖アルコール添加区も無添加区との有無差が認められた。また、各添加区は大豆臭の消失する傾向を示したが、キシリトール添加区はもっとも顕著な無添加区との有無差が認められた。