

A-33 食品の粘稠性に関する研究(2) カスタードクリームについて

東京学芸大 伊東清枝 O榎本枝美子

目的 さきにかスタードクリームの粘稠性について、各材料をどんぶり濃度との関連において、機械的特性の測定を行い、レオロジカルな性質の解析から、材料の使用範囲について知見を得た。本実験において、各材料の使用範囲内の配合割合でカスタードクリームを調製し、市販品を含めて官能検査を行い、嗜好特性を調べる。ついで、感覚と機械的測定値との対応を検討することを目的とした。

方法 試料 小麦どんぶり、卵黄、牛乳およびグラニュー糖を混和して加熱した。測定法としては、a. CTTX-2型テクスチュロメーターを用い、硬さなどのパラメーターの測定、b. レオメーターを用いて、瞬間弾性および見かけの粘性の測定、c. コンブレット型粘度計によるずり応力の測定をそれぞれ行った。官能検査は女子大学生31名のパネルにより5点評価法を用いた。

結果 試料の嗜好特性と総合評価との相関が認められ、各試料に大きく影響する嗜好特性を確認した。感覚と機械的測定値との対応について知見を得た。