

A-82 果糖の利用研究(第2報) 果糖を原料に用いた寒天ゼリーについて
戸板女子短大 蟻川トモ子

目的 原料として蔗糖の代りに果糖を使用した寒天ゼリーは糖の品出、固化をおこすことなく、保存性がきわめてよいなど製品の性状が良好であるので、今回は果糖のゼリー製造工程中の変化の状況、条件等についての製菓適性を蔗糖製品とくらべて検討した。

方法 果糖を使用して寒天ゼリーを製造する際の煮つめ時の温度変化、水分減少量、着色度、ゼリーの物性(ペネトロメーター、カードメーター)、乾燥条件による水分量の変化等を蔗糖のそれと対比した。

結果 果糖はゼリー製造時の煮つめ工程中で、温度上昇、並びに水分の減少は蔗糖に比して僅かにおくれがみられる。又着色度は果糖の方がやや高いが、乾燥テストでは、水分の変動状況は両者共ほとんど差異がなかった。寒天ゼリー製造時、果糖を使用する際の条件としては、蔗糖と全く同ように取扱うことについて支障のないことが認められる。