

A-83 カラゲサンゼリーのカクスターヤー及び嗜好性について
大阪信愛女学院短大 太田初子

目的 海藻抽出物のカラゲサンは性質の異なるカッパ、ラムター、イオターの三種があり、その配合によって多種多様の用途に応じたものが食品工業で広く大量に利用されている。かねてよりカラゲサンの家庭調理への利用を検討し、工業製品のように特定の用途別カラゲサン素材ではなく中性や酸性、ミルグゼリー、フタイン、ババロアなどの各種ゼリー類に共通して効果的に使用できるものを求めた。また、素材やゼリーについて加熱溶解性、耐熱性、保存安定性、耐酸性、ゲル強度、保型性、弾力性、ミルグ反応性、透明性、味や臭いなどを検討した結果、目的の素材を得た。ゼリーのテクスチャーや嗜好性についてゼリー本来の素材であるカラゲサンと同じ海藻抽出物である寒天のゼリーとの比較を試みた。

方法 官能検査によりゼリーとして好ましい濃度とカラゲサン0.4~0.8%、ゼラチン1.5%、寒天0.4%とし、中性、酸性、フタイン、ミルグゼリーを調整し試料とした。機器測定としてはカートメーターによる測定及びレオロメーター測定により硬さ、凝集性、付着性、弾力性、かみ性を求め、透明性は光電比色計で透過率を測定し、併せて官能検査を行った。

結果 カートメーターの硬さの値は寒天、カラゲサン、ゼラチンの順に高くなり、かなりの差がみられ、レオロメーターの硬さでは上述の値を示した。凝集性はゼラチンが最も高く、寒天は小さい。寒天の弾力性は特に低かった。透明性は中性、酸性でゼラチン、カラゲサンが高く、寒天はかなり低い。官能検査ではカラゲサン、ゼラチンともに好まれ、寒天はあまり好まれないという結果を得た。