

A-56 カラギーナンを用いたカスタードフディングについて (第ニ報)

ミルクケルに及ぼす澱粉の影響とその離漿防止効果  
大阪信愛女学院短大 ○太田初子 山口静枝

目的 前報のカラギーナンを用いたカスタードフディングは調理性、嗜好性、栄養の面で優れているが、経時的に離漿が生じ、カラメルソースを用いた場合鮮やかに希釈されるのが向題といえる。一方本報のカスタードフディングに澱粉を添加して“安定”を防止可能とがあるし、市販のフディングにも離漿防止のために澱粉を併用したものがある。そこでカラギーナンのミルクケルに澱粉を添加してそのテクスチャーや離漿をくらべ、カラギーナンフディングについて離漿防止効果を見た。併せてカラギーナンを用いた市販のフディング類の品質や嗜好性について検討した。

方法 ミルクケルに対する澱粉の添加は基本の(カラギーナン製剤 0.4% 牛乳 60% 砂糖 15%)のものにコーンスターチ 0.5, 1.0, 1.5%とし、カラギーナン 0.3%のものに 1.0, 2.0, 3.0% 同様に 0.2%のものに 2.0, 4.0, 6.0%として、カートメーター及びレオロメーターによるテクスチャー測定と離漿や保型性としてくらべた。カラギーナンフディング(カラギーナン 0.45% 牛乳 65% 砂糖 15% 全卵 15%又は卵黄 7%)には澱粉 0.5, 1.0, 1.5%添加の影響をくらべ、官能検査を行った。

結果 カラギーナン 0.4%のミルクケルに対しては澱粉 1% 同様に 0.3%のものには澱粉 3%添加のものが有効であり、カラギーナン 0.2%のものはテクスチャーに問題があった。カラギーナンフディングについては澱粉 1%の添加で離漿防止効果があり、官能検査の結果も無添加のものに比べ有意差なく好まれた。市販フディング類の評価はや、他のものが多い、好ましい硬さとされたものはカートメーターの硬さの値が  $2.0 \times 10^4$  C.U. 付近であった。