

A-57 カラギーナンを用いたカスタードアディングについて(第1報)

(ミルクゲルに及ぼす全卵及び卵黄の影響について)

大阪信愛女学院短大 太田初子 ○山口静枝

目的 のねてよりカラギーナンゼリーの家庭調理への利用を検討してきたが、ミルクゲルに卵黄を加えたカスタードゼリーが、本来のカスタードアディングの食感に酷似していたことから、カラギーナンのミルクゲルに全卵や卵黄を添加し、簡単な調理操作による食感、味覚、栄養ともに良好なカスタードアディングが得られると考えた。従って、基本のミルクゲルに及ぼす全卵及び卵黄の影響を調べ、本来のカスタードアディングに相当する材料の配合及び調製法を定め、それらのテクスチャーや嗜好性を比較検討した。

方法 基本ミルクゲル(カラギーナン製剤0.4%、牛乳60%、砂糖15%)に、全卵10、15、20%、卵黄5、10、15%と加え、最終温度が70~75℃になるようにカラギーナンアディングを調製し、更に、カラギーナン0.45、0.5%のものについても検討した。テクスチャーの測定はカードメーターとレオロメーターを用いた。サーミスターで凝固・融解温度を測定し、離液量も測定した。又、本来のカスタードアディング(卵20%、牛乳65%、砂糖15%)に相当するものをレオロメーターの硬さと予備の官能検査で求め、それらの経時的変化と官能検査を行なった。

結果 ミルクゲルに全卵や卵黄を加えることによりゲル強度はかなり低下する傾向にあり、その低下の度合は卵黄の方が著るしく、卵黄濃度の増加によるゲル強度の低下が顕著であった。凝固・融解温度はミルクゲルに比べ大差はみられなかった。次に、適当とされる配合は、全卵15%、カラギーナン0.45%、牛乳65%、砂糖15%と、卵黄7%、カラギーナン0.45%、牛乳65%、砂糖15%であった。これらの官能検査結果は評点法で、全卵、卵黄のカラギーナンアディングとも本来のカスタードアディングに比べ劣らなされた。