

A-60 天然甘味の分析とその応用 (IV)寒天ゼリーの性状と嗜好性

名聖短大 山本良子 服部富子 梶田紀ス子

名市女短大 ○江崎節子

目的 植物性食品とくに果実の甘味は主として含有される単糖類の種類と含有量およびその割合により決められるものと考えられ、またイノシトール含有量もかなりの影響を与えているものと考えた。そこで果実の甘味のデリケートな差異を知るためには、代表的な果実について、これらの天然甘味の分析を行い、その組成のパターンを参考にして、単糖、蔗糖およびミオ・イノシトール配合の甘味料について嗜好テストを実施したところ、単糖および蔗糖にミオ・イノシトールが介在することにより蔗糖および単糖の混合液より甘味の嗜好性が高かった。また嗜好飲用ジュースのばあいも同様な成績であった。(才28回日本家政学会および才23回中部支部会講演)そこで今回は甘味として蔗糖、単糖およびミオ・イノシトールを配合したものにより寒天ゼリーを調製し、その各々の性状と嗜好について実施した。

方法 寒天(棒状のもの)、レモン汁、水および甘味料(蔗糖、単糖およびミオ・イノシトール配合)を用い通常の方法により寒天ゼリーを調製した。このゼリーについて溶解性、粘度、ゲル融解および貯蔵中の経時的変化すなわち離漿等について測定した。測定機器としては不動工業株式会社製、2002J型レオメーターを用いた。なお調製したゼリーの嗜好はTukeyの方法によって比較検討した。

結果 果実類中の単糖類およびミオ・イノシトールパターンを参考にして、単糖、蔗糖およびミオ・イノシトール配合による各種類の甘味料によるレモン寒天ゼリーの味覚テストの結果、イノシトール添加甘味料のばあいに嗜好性が高かった。