A―8　寒天のコロイド性と風味に関する研究　（第5報）
泡雪かんについて

尚絅女学院短大　　乙坂　ひで　○大出　京子　後藤　美代子

目的　寒天液に卵白（泡立て）を加えた場合，泡の界面張力，安定性がゼリー強度，風味，口ざわりなどに大きく影響を及ぼすものと考え，前報（その1*）で鮮度の異なる泡立て卵白を加えた場合の寒天ゲルの性状とゲル中の泡の状態を観察したところ，新鮮卵の方が弾力性，硬さがあり，ゲルとしての安定性が優れていた。そこで本報では，新鮮卵白を用い，きめの細かい光沢のある泡雪かんで，しかも適確な調理方法を見出すために，寒天濃度と，加える砂糖の濃度ならびに混ぜ割合について検討し，更に豆乳などの起泡力ある食品についても比較検討したので報告する。

方法　①寒天濃度0.5%，0.75%，1%（砂糖は寒天ゾルの30%，卵白は寒天，砂糖ゾルの10%とする。）の泡雪かんにつき，硬さ，もろさ，離漿量を測定し，ゲル中の泡の状態を酢酸オルセイン，ファストグリーンにて染色，顕微鏡下で比較した。さらに，本学食物栄養専攻学生30名をパネラーとし，食味テストを行った。②砂糖濃度を20%，25%，30%（寒天濃度は0.75%，卵白は①と同量）とし，寒天ゾルと卵白に10:0，7:3，5:5，3:7，0:10の比率で砂糖を加えた泡雪かんにつき①と同様検討した。

結果　砂糖の加え方では，寒天ゾルに7，卵白泡に3の割合で加えたものが弾力性に富んでおり，離漿量も少なく，ゲル中における泡のきめも細かく，泡膜に張りがあり，泡の形が良かった。食味テストによると，弾力性のあるものを好み，泡のきめの細かいもの，白く光沢のある試料を好む傾向が見られた。

＊…日本家政学会東北、北海道支部第23回総会にて発表．