

A-60 天然甘味の分析とその応用(VII) フレーシングとケーキの性状と嗜好性

名 聖 姫 大 山 本 良 子 の 酒 合 秀 子 磯 田 紀 久 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、またミオ・イノシトール(Inl)含有量もかなりの影響を与えているものと考えた。そこで果実の甘味についてテリゲートな差異を知るためには、代表的な果実に含有する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Inl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Inl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く、嗜好飲料ジュースについても同様の成績を得た。(日本家政学会才28回総会および才23回中部支部会講演) また前回同様の甘味料により寒天ゼリー、アイスクリームおよびババロアを調製し、その各々の性状と嗜好性をしらべた。(日本家政学会才29回総会、中部支部総会才24回講演) そこで今回はプリンおよびケーキについて蔗糖、単糖およびInlを配合した甘味料により調製し、その各々の性状と嗜好性について検討した。

方法 卵、牛乳および甘味料によりカスタードフレーシングまた卵、小麦粉、牛乳、バターおよび甘味料によりスポンジケーキを通常の方法で調製した。これらのプリンおよびケーキの弾性、粘性等の性状はレオメーター(不働工業製、2002J型)で測定し嗜好については、Williams および Scheffé の方法により比較検討した。

結果 果実類中の単糖類およびInlパターンを参考にして、単糖、蔗糖およびInl配合の各種類の甘味料によるプリンおよびケーキの嗜好性は、蔗糖および単糖配合甘味料にさらにInlを添加することにより嗜好性が高められた。