

A-1 水ようかんの食味について
神戸女短大 ○ 荒川幸香
相愛女短大 山口光子

目的 寒天で固めたものは、煮詰め加減がその製法のよしあしを決定するといわれているが、水ようかんは煮つめすぎると水ようかんの特徴であるみずみずしさはなくなる。また、そのまかい充沃のあるみずみずしい水ようかんの特徴を生かした適確な調理方法を見出すために、寒天濃度、砂糖濃度、ならぬにあん濃度などの材料配合について検討したので報告する。

方法 寒天濃度 0.8%、砂糖濃度 20%、25%、30%、あん濃度 30% の水ようかんについて、硬さについてはカードメーターで測定し、離漿率ならぬに官能検査と行ない水ようかんとして良好な材料配合比を検討した。なお市販の水ようかんの硬さを測定し比較してみた。

結果 A、B、C の 3 種の配合の水ようかんでは、カードメーターによる硬さにおいては、著しい差がみられないが、官能検査においては、C、B、A の順に好まれ、水ようかんとして好まれるのは C で、みずみずしさ、充沃、甘さなどにおいても好まれる傾向がみられた。