

女子栄養短大 ○宮入照子 小林トミ

女子栄養大 栄養 松本伸子

目的 家庭での洋菓子作りが一般的となり、洋酒、スパイスを使うことで変化を楽しむ傾向がみられるようになってきた。そこで洋酒、スパイスを加えてババロアを作り、その嗜好を検討することにした。また前報のゼラチンゼリーの結果と比較した。

方法 使用する洋酒、スパイスは、種類の別を考慮した上で家庭に常備していると思われるもの、入手しやすいもの、料理書での使用頻度の高いものを選択の基準として、洋酒は赤ワイン、白ワイン、ラム、ギリシスワツサー、ペパーミント、オレンジキエラソー、チエリーブランデー、マラスキノ、コアントロー、グランマニエ、モカリギエールの11種類、スパイスはオールスパイス、メース、グローブ、シナモン、バニラの5種類を選んだ。ババロアのゼラチン濃度は2.0%とし、Bxは約11となるようにシエーフロスを加えて濃度を調節した。洋酒は呈味強度が適度であることと、及びアルコール量が1.0%となる量を求めて添加した。官能検査については、試料を50g前後、10°Cで供し7段階の評点法で評価した。パネルは20才台を中心に22名の女性で構成した。また12~13才の児童生徒についても4種類の洋酒を用いて嗜好を調査した。

結果 洋酒のみを加えた場合には、コアントロー、グランマニエ、マラスキノが好まれ赤ワインは多くの洋酒に比べて好まれなかった。児童生徒でもコアントローが好まれた。スパイスを添加した場合には、バニラ、シナモンが好まれ、グローブを加えたものは一般に好まれない傾向がみられた。前報との比較では洋酒はコアントロー、グランマニエが共に好まれ、スパイスはバニラが好まれた点にちがいがみられた。