

目的 リンゴジャムにブドウ糖を使用し、その適否をショ糖使用の場合と比較検討した。

方法 ジャムの糖濃度は出来上り重量に対し65%とした。実験試料はショ糖添加(A)、ブドウ糖添加(B)、ショ糖：ブドウ糖=1：1混合添加(C)、ショ糖：ブドウ糖=7：3混合添加(D)の四種類とした。これらの試料について、pH、色差、粘度、レオメーター測定による物性を測定し、また20℃でR.H. 86.7%とR.H. 65.5%の条件下に30日間保存した場合の吸湿性について比較検討した。ついで外観・硬さ・味などに關する官能検査を行った。

結果 1) pH測定の結果、酸性度はBがやや高くAが低い。2) 色差測定において、Bの明度はAよりも高く、黄味度も比較的高い。Aは赤味度が高い。Aに対する各試料の色差はBはapreciable、C・Dはnoticeableである。3) 粘度はAとDが比較的高く、B・Cは低い。4) レオメーター測定の結果、硬さはBが高くAは低く、凝集性はAが比較的高くBが低い。弾力性はAが高くB・C・Dは低く、付着性はAが高くBは低い。5) R.H. 86.7%の場合の吸湿性は各試料とも重量が増加し、Cが最も吸湿率が高くBは低い。R.H. 65.5%の場合は各試料とも重量が減少する傾向にあり、Bは殊に減少率が高い。6) 官能検査の結果、識別試験ではAに対しBはC・Dよりも識別されやすく、嗜好試験では外観・硬さ・味ともにA・B・C・D間に有意差はない。評点法ではCが良好であり、Bはあまり芳ばしい評価は得られなかった。