

A 182

アイスクリームに使用する洋酒、スパイスの嗜好について

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 前回のゼラチンゼリー ハバロアに引き続き 洋酒 スパイスを加えてアイスクリームを作り嗜好を検討した。また、ゼラチンゼリー ハバロアで得られた結果とアイスクリームの結果についてその関係を比較検討した。

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あると思われるもの、入手し易いもの、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、キリシュワッサー、ペパーミント、オレンジキュラソー、チェリーブランドー、マラスキノ、コアントロー、グランマニエ、モカリキュールの11種類、スパイスはオールスパイス、メース、クローブ、シアモン、バニラの5種類を選んだ。アイスクリームのBxは約15と作るようにシュークロスを加えて糖度を調節した。洋酒は呈味強度の適度であること、及びアルコール量が0.5%と作る量を求めて添加した。官能検査については、試料を25g前後 約5°Cで供し、7段階の評臭法で評価した。パネルは20~40才代の女子教職員24名で構成した。

結果 洋酒のみを加えた場合には、モカリキュールが好まれ、ペパーミント 赤ワインは好まれないかった。スパイスのみの場合にはメースが好まれ、クローブが好まれやすい傾向が見られた。洋酒とスパイスを組み合わせた場合には、洋酒のみで好まれたものにはスパイスを添加すると成績が向上し、モカのように嗜好が高いものは、むしろ、成績が低下した。アイスクリームの洋酒、スパイスに対する嗜好を前回のゼラチンゼリーでハバロアと比較した。いずれに対しても特徴的な関係はみられなかった。