

A 24 粉あめ-蔗糖混合ゼリー-の性状および嗜好性-寒天濃度と酸添加の影響-
関東学院サ短大 ○赤羽ひろ 和田淑子 山口和子

目的 高エネルギー・低たん白の治療食に用いる粉あめ添加ゼリーはテクスチャー、風味などの嗜好面で難がある。今回、ゼリーの嗜好性を高める目的で、寒天、クエン酸、レモン汁の添加量および添加温度を変化させたゼリーの性状と嗜好性を検討した。

方法 粉あめ40%-蔗糖4%混合添加寒天ゼリーについて、寒天濃度0.3, 0.4, 0.5, 0.6%の4試料を調製した。クエン酸添加の影響をみるため、クエン酸添加量を0.3, 0.5, 0.7%, 添加温度を60℃, 80℃, 98℃と設定した試料ゼリー(寒天濃度0.6%)を調製した。同様に、レモン汁(クエン酸0.3~0.7%相当)添加ゼリーも調製した。これらのゼリーについて、レオロメーターによるテクスチャー特性値(硬さH, もろさF, 凝集性C, 付着性A)とダイナグラフによる破断特性値(破断ひずみ E_f , 破断応力 P_f , 破断エネルギー E_n)を求めた。また、ゼリーの嗜好性について順位法による官能検査を行った。

結果 粉あめ-蔗糖混合添加ゼリーは寒天濃度が増加するにつれH, F, E_f , P_f , E_n が著しく増加し、一方、Cは減少した。ゼリーにクエン酸を0.3~0.7%添加した場合、いずれの濃度も添加温度が98℃から60℃に低下するにつれ、H, F, E_f , P_f , E_n が増加し、一方、AおよびCが減少する傾向がみられた。レモン汁添加ゼリーでは、添加温度が98℃から60℃に低下するにつれ、クエン酸添加ゼリーと同様、H, F, E_f , P_f , E_n が増加し、Aが減少した。硬さのほぼ等しい酸無添加、クエン酸添加およびレモン汁添加の3種のゼリーについて、官能検査を行ったところ、クエン酸およびレモン汁添加により、風味、総合評価の嗜好性が改善された。