

〔目的〕著者らはさきに寒天ゲルの物性について、新しい物性試験法多重バイト試験法¹⁾を用いて、従来法では十分解析ができない食感と関連した寒天ゲルの物性の測定に関して有用な結果が得られることを示した²⁾。本報ではこの方法により、調理などでよく使用される寒天ゲルとゼラチンゲルの物性の差を比較した一例を示す。

〔方法〕前報では寒天ゲルの原料と濃度による物性の差も比較したが、本報では粉寒天を用いた寒天ゲルとゼラチンゲルおよび両者を混合した時の物性変化などを比較した。また、それぞれに加糖した場合の物性変化も比較した。測定は既報のテンシプレッサーと第4次改良型多重バイト装置¹⁾を使用し前報の方法に準じて測定を行った。

〔結果〕それぞれのゲルのみかけのかたさ、ゲルの破断特性などはバイト率を10, 20, 30, 40, 50%と変えた時のバイト数の増加にともなう多重バイト試験法のパラメータ $\Sigma(fA)$ との関係を示す曲線の勾配および勾配の変化で比較することができる。また、これらのゲルの単なるみかけのかたさでなく食感と関連した物性の差もバイト率の増加にともなう多重バイト試験法のパラメータ A_{10}/A_1 の変化で示すことができる。

文献 1) 辻: New Food Industry, **30**, (6), 45; (7), 43; (8), 70 (1988)

2) 中谷・小池・一色・与本・辻: 日本家政学会第39回大会研究発表要旨集, A-146 (1987)