

森永乳業 (株) 応用技術センター ○住 正宏 小出 修 鈴木 隆
 森永乳業 (株) 食品総合研究所 水口建治 富田 守

〔目的〕 ナタは酢酸菌、主に *Acetobacter xylinum* によって培地の表面に形成される白色状のセルロースを主成分とした東南アジアで伝統的なゲル様食品である。特にココナッツジュース (ココナッツミルク) を培地にしたものはナタ・デ・ココと呼ばれ、特有の食感を有する目新しいデザート食品素材として最近とみに注目されている。今回、ナタ・デ・ココの食感を、物性と官能の両面から寒天、ゼラチン等の他ゲル状物質と比較すると共に、蔗糖濃度による影響も検討した。

〔方法〕 ナタ・デ・ココは市販缶詰品 (未去酸) を、流水中で酸を除去した後使用した。寒天、ゼラチン、 κ -カラギナンを比較試料とし、切断強度等の測定はインストロン (Model 4500) により実施した。官能評価は7点尺度法により行った。

〔結果〕 官能評価において、ナタ・デ・ココは歯切れが悪い、口溶けが悪いといった特徴がみられ、他の評価項目においても他ゲル状物質とは大きく相違した。今回求めたナタ・デ・ココ (固形量約1.4%) の切断強度の値は 1.2×10^7 Pa であり、7%寒天でも 8.4×10^5 Pa しか示さないことから、ナタ・デ・ココは他ゲル状食品と比較すると非常に硬く、きわめて特異的な食品であることが示唆された。また、糖度変化による切断強度は20度で最も高い値を示したが、それ以上糖度が増すと切断強度は低くなり、50度では20度に比べ値はほぼ半減した。糖度の増加にともなって、官能評価における歯切れ、口溶けが良くなり、インストロン測定における切断するまでの距離と高い相関が認められた。