

目的：近年、骨粗鬆症予防などのため、カルシウム(Ca)添加食品が増加している、Caの吸収および骨の形成にはビタミンDの存在が必要であるが、このビタミンDを含む食品は少ないため不足しがちである。食品添加Caとしては、貝、卵殻、魚骨、牛骨などの粉末が使用されているが、味覚の点で難点があるように思われる。紫外線照射してビタミンDを多量に生成したエノキタケは非常にすぐれた呈味をもつことから¹⁾、Caと共に高ビタミンD含有エノキタケを添加した塩ビスケットを作り、実用化に向けて検討した。

方法：エノキタケは2時間の紫外線照射後60℃で乾燥し、粉末としたものを添加用試料とした。Caは、食品添加用として使用されているもの4種類（焼成貝殻、焼成牛骨(A)、焼成牛骨(B)、魚骨）を使用した。塩ビスケットを作る際に生地にCa粉末を2%、エノキタケ粉末を5%添加し、180℃のオーブンで20分間焼き官能試験用試料とした。

結果：官能検査の結果から、エノキタケ粉末を添加することにより呈味が増し、嗜好性の向上がみられた。Caのみ添加しものは、4種類共好まれなかった。しかし、Caと共にエノキタケ粉末を添加すると、Caの種類によって味は異なり、4種類のうち魚骨Caと牛骨Ca(A)では好ましい味となったが、貝Caを添加したものは著しく味は低下し、苦く、刺激的で全く受け入れられなかった。これらCa添加ビスケットはCaとビタミンDを含み栄養的に優れたものとなる。塩ビスケット10g(5×5×0.2cm, 2枚)でCaは約130mg、ビタミンD約1500IU摂取できる。

1) 日本家政学会誌, 43, 1039~1042 (1992)