

寒天、ゼラチン寄せにした惣菜の物性と嗜好特性について

○吉村美紀\* 中村美智子\*\* 田中満智子\*\*

(\*姫路工大, \*\*ブンセン(株))

【目的】手軽であることなどから高齢者による市販惣菜の利用は増加している。咀嚼嚥下能力が低下した高齢者がこれらを食べやすくするためには、調理過程での工夫が必要とされている。そこで、やわらかく調理し寒天、ゼラチン寄せにした惣菜を調製し、嗜好性に与える影響について物性測定および官能評価により検討した。

【方法】うの花、ひじき、昆布豆の3種の惣菜を用いて、それぞれ素材の切り方や煮時間などの検討を行い、寒天またはゼラチン寄せに調製した。物性試験はクリープメーター(山電製)を用い、圧縮速度1mm/sで破断測定を行った。官能評価は、姫路工大環境人間学部学生70名をパネルとし、順位法および5点評点法で行った。

【結果】破断応力は、うの花の寒天寄せ  $8.1 \times 10^3 \text{N/m}^2$ 、ひじきの寒天寄せ  $1.5 \times 10^4 \text{N/m}^2$ 、ひじきのゼリー寄せ  $1.0 \times 10^4 \text{N/m}^2$ 、昆布豆の寒天寄せ  $8.4 \times 10^3 \text{N/m}^2$  を示した。官能評価では、うの花の寒天寄せは通常のうの花より舌触り、まとまりがよく飲み込みやすく、残留感が少なく食べやすいと1%の危険率で有意差が認められた。ひじきのゼラチン寄せはやわらかく、舌触りがよく、飲み込みやすく残留感が少なく、またひじきの寒天寄せは口の中でのべたつきは少なく残留感は少ないが、舌触りが悪いと1%の危険率で有意差が認められた。昆布豆の寒天寄せは通常の昆布豆より、やわらかく飲み込みやすく残留感が少なく食べやすいと1%の危険率で有意差が認められた。しかし、いずれの寒天またはゼラチン寄せも、通常の惣菜より1%の危険率で見た目、風味が悪く好まれなかった。