

## 学会口頭発表

日本食品保蔵学会 第59回大会講演要旨集、P52、沖縄県男女共同参画センター（2010年6月26日～27日）

### 有色ジャガイモジャムの嗜好特性 —カラフルジャムの場合—

品川弘子\* 高増雅子\*\* 津久井亜紀夫\*\*\*

\*東京聖栄大学 \*\*日本女子大学 \*\*\*東京農業大学

#### 要旨

〔目的〕 4種類（ノーザンルビー、インカレッド、インカパープル、キタムラサキ）の有色ジャガイモのアントシアニン色素による色調を活かしたカラフルジャムの製造を試み、食味の観点から各ジャムの嗜好性を検討した。

〔方法〕 原料は、各ジャガイモペースト（21.5%）、水（28.8%）、グラニュー糖（41.8%）、水飴（6.5%）、クエン酸（0.2%）、ペクチン（0.7%）、レモン果汁（0.5%）である。Brix60°を仕上げ点とし、レモン果汁を加え、肉詰め、脱気した。嗜好性の分析は、シッフエの一対比較法による官能評価を行った。パネルは女子大学生72名とし、色、香り、酸味、甘味、総合評価について7段階尺度で評価した。統計処理にはSPSS.V16を用い評価値を分析した。

〔結果〕 官能評価の結果、「色」は、赤系のインカレッドが他の3種に比べ有意に好ましいと評価された。「香り」は、各ジャム間に有意差が認められなかった。「酸味」は、ノーザンルビーがインカパープルより有意に好ましいと評価された。「甘味」は、インカレッドが紫色系のキタムラサキとインカパープルに比べ有意に好ましいと評価された。

「総合評価」では、赤色系のジャガイモが紫色系より有意に好まれ、ジャムの製造に向いていることが認められた。

## 学会口頭発表

第23回ソルト・サイエンス助成研究発表会要旨集 2011年7月19日（都市センターホテル）

### 炭水化物食材（じゃがいも）中のNaClの二元収着拡散

橋場 浩子\* 牛腸 ヒロミ\*\*

\*東京聖栄大学健康栄養学部 \*\*実践女子大学生生活科学部

#### 要旨

調理の基本過程として重要な食材中へのNaClの拡散の新しい機構を提案した。これまで例外なくNaClは食材中で一定の動きやすさで拡散するとされてきたが、本研究では水で膨潤した豚肉基質中にp型とL型の2種類の収着、拡散機構があり、従来NaClの動きやすさの指標と考えられてきたフィックの拡散係数、 $D$ がNaCl濃度に依存して極大を示す変化があることを、実験的および理論的に示した。このような $D$ の変化の挙動は著者が報告した他の食材、大根、卵白などと共通なので、さらに多くの他の食材の調理過程に共通の理解を与えるものと期待される。