

[論文]

ババロアの物性に及ぼす起泡生クリームの性状とゼラチンゾルの混合時温度の影響

宮下朋子・長尾慶子

日本家政学会誌 Vol.57, No.7, p.469~475, 2005

ババロアは、気泡を含む O/W 型エマルジョンである生クリームをゼラチンゾルへ均一に混合、分散させた料理である。このゼラチンゾルへ起泡生クリームを混合する際の調理要領として、生クリームの起泡程度や加える際のゾル温度が上げられる。しかし、一般の調理において、それらの見極めは目視あるいは器具を通して手に伝わる粘りや硬さなどの主観的な感覚に頼るしかなく、その基準は明確ではない。

ババロアの調理要領に関する研究は少なく、河村ら¹⁾による、起泡クリームを 25 のゼラチンゾルに加え、その流動特性や凝固温度やゲルのテクスチャーを検討した報告はあるが、ババロア調製時の生クリームの攪拌条件や混合時のゼラチンゾル温度に言及した研究は見あたらない。

本研究では、混合する生クリームの攪拌程度およびゼラチンゾルの混合時温度に視点を置き、処理法および特性の明らかな精製ゼラチンを用いて、温度別ゼラチンゾルと攪拌程度を変えた生クリームを用いたモデル実験を行い、ババロアの調理要領に関する検討を試みた。

起泡生クリームとゼラチンゾルの最大応力および粘度は、生クリームが 6 分立ての場合、ゼラチンゾル温度 18 及び 16 において両者の値が最も近似した。6 分立て生クリームで調製したババロアの場合、混合時ゼラチンゾル温度が 20 ~ 16 において、また 8 分立て及び 10 分立て生クリームの場合では、同 18、16 において上下層の分離が見られなかった。これらの結果から 6 分立て生クリームと、18 及び 16 のゼラチンゾルを混合した場合に、最も均質なババロアが得られることがわかった。

[著書]

調理学の基本

宮下朋子

中嶋加代子編，同文書院，2007 年 1 月

担当部分 「第 2 章 1 節 おいしさに影響する要因」1~12 ページ，「第 2 章 3 節 食味の相互作用」18~29 ページ，「第 2 章 4 節 ライフステージと味覚感受性」29~35 ページ

管理栄養士・栄養士が、「調理学」を学ぶことの意義をいまさらに語る必要はない。「先進国」の

一員として、飽食をほしいままにしてきたわが国では、今、国民の多くがメタボリックシンドロームの深淵のなかにある。

この痛ましい現状を打開するためには、食にかかわる者、とりわけ管理栄養士・栄養士が、国民の健康を維持・増進、疾病の予防に必要な栄養素を十分提供し、かつ、その食事が「おいしく」心身ともに「満足」できる“食事設計”を行うことができるか否かがきわめて重要になる。そこでは、代謝を含めた食品への必要かつ十分な知識も必要不可欠となる。

本書の刊行のねらいは、“健康と調理学”を基本コンセプトにして、調理学の基本をしっかりと理解し、このような今日的な課題をも克服しうる、管理栄養士・栄養士を育成するための2007年度前期用テキストを編纂することにある。とくに第2章の嗜好性では、従来の調理学テキストにみられない健康と嗜好のバランスを追求しながら最新情報を取り入れている。

【構成】

- 第1章 調理学の概念
- 第2章 健康調理と嗜好性
- 第3章 調理操作
- 第4章 調理環境
- 第5章 食品の調理性
- 第6章 摂食機能に対応した調理

[著書]

新版 調理学実習 おいしさと健康

宮下朋子

早坂千枝子編，アイケー・コーポレーション，2006年11月

担当部分 洋風料理（Pasta，Rice，Bread，Pickles，Entremets）

本書は、先に出版した「調理学実習 献立と調理」を基に、五訂日本食品成分表にしたがって栄養価の見直しを行うとともに、大学の新たなカリキュラムを踏まえたおいしさや嗜好性を満足させ、健康に結びつく内容となるようにするとともに、調理の習修得が系統的、科学的、合理的に行える事を目指して内容を検討、編成した。

加えて、健康増進、疾病予防の観点から新たな章としてライフステージに沿った日常食を取り入れ、おいしさと健康について食のあり方を示した。執筆上、特に留意した点は以下の通りである。

日本・西洋・中国その他の外国料理の冒頭に、全般的な基本理論を系統的に解説した。

日本・西洋・中国ごとに、調理操作別または材料別に料理名をあげ、調理方法をわかりやすく説

明した。

各料理ごとに栄養価を明記した。

一般的な調理用語および専門用語は可能なかぎり採用し、ふりがなを記した。

分量は5人分を基本とし、固形材料についてはg、液体はmlで記した。％割合を記し、必要に応じ食品の概量も記した。

中国料理は、中国音（原則として北京音）をカタカナで記し、日本語訳を加えた。

本書が調理を学ぶための教科書、参考書としておいしさと健康を考えた豊かな食生活に役立つことを期待している。