

[学会発表]

# イタリアンメレンゲの性状および嗜好性に及ぼすシロップ温度の影響

宮下朋子 伊藤寿江 長尾慶子

(会津大学短大\* 東京家政大学\*\*)

2008年8月31日

日本調理科学会 平成19年度大会

お茶の水女子大学

【目的】メレンゲの1つに、起泡卵白に110~120のシロップを加えて調製するイタリアンメレンゲがある。このメレンゲは、加えるシロップが高温であるため、保存性や安定性が高いとされ、アイスクリームやババロアに用いられている。本研究では、イタリアンメレンゲに用いるシロップ温度に焦点を当て、メレンゲの安定性、物理特性および嗜好性に及ぼす影響について検討した。

【方法】鶏卵白30gを3分間攪拌して得られた起泡卵白に、グラニュー糖54gと蒸留水18gを加えて105、110、120、130の4水準に調製したシロップを混合しながら8分間攪拌して試料メレンゲとした。得られた各メレンゲのみかけの比重、分離液量、力学測定および官能検査を行った。さらに、各試料を120と140のオープンで所定の時間焼成し、力学測定と官能検査を行った。

【結果】イタリアンメレンゲの見かけの比重は、シロップ温度が上昇するほど高くなった。テクスチャー測定では、かたさ応力、付着性ともにシロップ温度が高いほど高くなった。メレンゲの分離液量は、シロップ温度120と130において少なく、安定性が高かった。官能検査においては120と130のシロップを加えたメレンゲが好まれる傾向にあった。また、焼成したイタリアンメレンゲは、官能検査の結果、110で焼成したメレンゲが最も好まれていた。