

ドンドルマ様アイスクリームの製造

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 食品学第一研究室

1.【背景・目的】

アイスクリームは牛乳または乳製品を主原料として、これに香料、乳化剤、安定剤、甘味料等を加えて、半凍結または凍結した製品です。世界で多様なアイスクリームが作られていますが、トルコでは、一般のアイスクリームより、更に粘りけが強いドンドルマが有名です。ドンドルマには、砂糖、羊乳、サーレップ(オルキス・マスクラの根の抽出物)が原料として使われます。高温のトルコで、溶けにくいアイスクリームとして開発されたといわれています。そこで今回キサンタンガムを増粘剤として用い、風味が良いが、溶けにくいアイスクリームの製造を企図しました。増粘剤無添加のアイスクリームと、出来上がった製品の溶解性の比較と官能評価を行いました。

2.【方法】

- 1 ボールに卵黄 3 個、グラニュー糖 70g、キサンタンガム 1.75g (または無添加) を入れ、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜた。
- 2 さらに牛乳 150ml を加えよく混ぜ、鍋に移し、弱火にかけかき混ぜながらとろりとするまで煮て、冷ました。
- 3 生クリーム(乳脂肪分 47%) 200ml をボールに入れ、泡立て器で生クリームが立つくらいに良く混ぜた。
- 4 2と3を再度ボールで混ぜ、バニラエッセンスを数滴加えよく混ぜた。
- 5 出来上がった食材を冷蔵庫で冷やした後、アイスクリームマシン(タイジ TGM-800N) に入れ、約 40 分間でアイスクリームを製造した。

3【結果・考察】

官能評価の結果では、いずれのアイスクリームも濃厚で適度に甘みのある、おいしいアイスクリームであった。プレーンのほうがさっぱりした口当たりで、増粘剤添加のものは滑らかなテクスチャーで、クリーミーさもあった。キサンタンガムを添加したアイスクリームは室温 30℃ でも溶けにくいものであった。

