

I-1 キノコを用いた加工食品の製造 (II)

I-1-1 キノコ粉末入りアイスクリームの製造 (II)

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】

先にキノコ粉末(きくらげ、なめこ、しいたけ)をアイスクリームの副原料として利用し、アイスクリームに食物繊維、ミネラル、ビタミンを強化することを企図した。今回は乾燥きのこ(はなびらたけ、あわびたけ)の粉末を、アイスクリームの製造に用い、出来上がった製品の官能評価を行った。

2. 【方法】

- 1 ボールに卵黄 3 個、キビ砂糖 70 g、乾燥キノコ粉末 3.5 g を入れ、ゴムベラで黄色のペーストになるまでよく混ぜた。
- 2 さらに牛乳 230 ml 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%) 150 ml 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、はなびらたけのアイスクリームは、ナッツのような風味で、きのこの香りがほんのり香り、購入する気になる製品との評価だった。あわびたけのアイスクリームは、キノコの香りがあまり好ましくなく、苦みのある点も評価が低かった。

