

## I-1 キノコを用いた加工食品の製造

### I-1-1 キノコ粉末入り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】

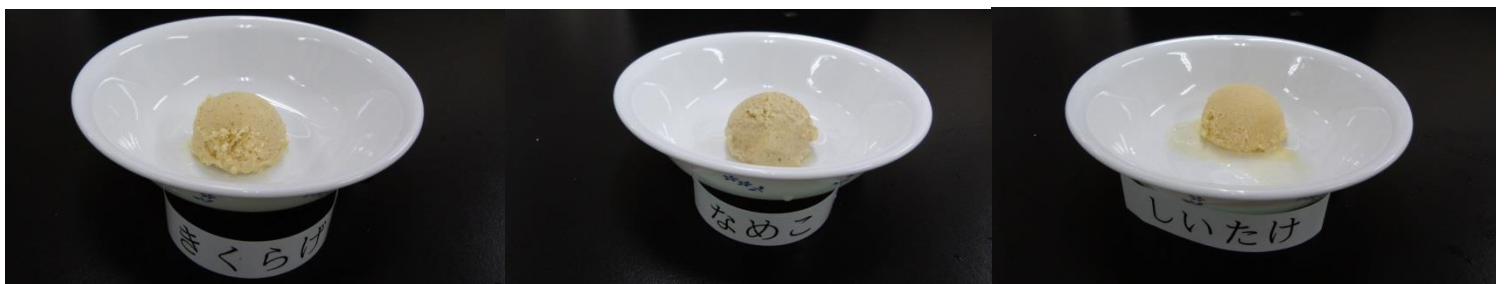
キノコ類は食物繊維の含量が高く、カリウム、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルも豊富に含んでいる。またビタミンでは、ビタミンDの含量が高く、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>1</sub>、ナイアシンなども含まれている。そこでキノコ粉末を加工食品の副原料として利用し、加工食品に食物繊維、ミネラル、ビタミンを強化することを企図した。今回は乾燥きのこ（きくらげ、なめこ、しいたけ）の粉末を、アイスクリームの製造に用い、出来上がった製品の官能評価を行った。

#### 2. 【方法】

- 1 ボールに卵黄3個、グラニュー糖70g、乾燥キノコ粉末3.5g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。きくらげのアイスクリームは舌触りに改善すべき点が少しあるとの意見であった。



## キノコ粉末入りアイスクリームの製造 2

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】

乾燥きのこの粉末を、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が、更に乾燥果実などの副材料を追加し、更に風味の優れたキノコ粉末入りアイスクリームの製造を検討した。

### 2. 【方法】

- 1 ボールに卵黄 3 個、グラニュー糖 70 g、乾燥キノコ（きくらげ、なめこ、しいたけ）粉末 3.5 g 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 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、乾燥クランベリーをあら微塵にきざんだもの 30 g 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も適度に甘みがあり、さっぱりしたおいしいアイスクリームであり、クランベリーの風味も良かった。しかししいたけ粉末入りのアイスクリームは若干後味がわるい特徴が見られた。



## 機能性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】

乾燥キノコの粉末（きくらげ、なめこ、しいたけ）とシマアザミ粉末を、アイスクリームの製造に用い、機能性に優れたキノコ粉末入りアイスクリームの製造を検討した。

### 2. 【方法】

- 1 ボールに卵黄 3 個、グラニュー糖 70 g、乾燥キノコ粉末 3. 8 g、シマアザミ粉末 5. 7 g 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 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適度な甘みに抹茶風の風味とキノコのうま味が加わった、独特の風味のアイスクリームであった。三種類で微妙に味に差があり後味も違った。きくらげ粉末入りのアイスクリームが一番おいしく感じられた。

