

正誤表

以下の表につきまして、資料名を含め、間違いがございました。
お詫びして訂正いたします。差し替えをお願いいたします。

同文書院

表6-27 各種ゲル化剤の特性

	動物系	植物系	植物系		
	(A)ゼラチン	(B)寒天	(C)カラギーナン	(D)ペクチン	
成分	タンパク質	糖質(多糖類)	糖質(多糖類)	糖質(多糖類)	
	アミノ酸が細長い鎖状に並んだもの	ガラクトースとその誘導体が細長い鎖状に並んだもの	ガラクトースとその誘導体が細長い鎖状に並んだもの	ガラクトースの誘導体が細長い鎖状に並んだもの メトキシル基が多い メトキシル基が少ない	
原料	動物の骨や皮(主として牛、豚)	海藻(テングサなど)	海藻(スギノリなど)	果実、野菜(柑橘類、リンゴなど)	
	細胞間質	細胞壁	細胞壁	細胞壁、細胞間質	
所在と機能	組織の保持	細胞の保持	細胞の保持	細胞の保持	
	熱水	熱水	熱水	熱水	
抽出方法	板状、粉状	板状、糸状、粉状	粉状	粉状	
溶解の下準備	水に浸して膨潤させる	水に浸して吸水させる	砂糖とよく混合しておく	砂糖とよく混合しておく	
溶解温度	40~50℃	90~100℃	60~100℃	90~100℃	
ゲル化条件	濃度	2~4%	0.5~1.5%	0.5~1.5%	
	温度	要冷蔵(10℃以下)	室温で固まる	室温で固まる	
	pH	酸にやや弱い(pH3.5~)	酸にかなり弱い(pH4.5~)	酸にやや強い(pH3.2~)	酸にかなり強い(pH2.7~3.5) 酸にやや強い(pH3.2~6.8)
	その他	タンパク質分解酵素を含まないこと		種類によっては、カリウム、カルシウムなどによりゲル化	多量の砂糖(55~80%) カルシウムなど(ペクチンの1.5~3.0%)
ゲルの特性	口当たり	○軟らかく独特の粘りをもつ。口の中で溶ける	△粘りがなく、もろいゲル、ツルンとした喉ごしをもつ	△やや粘弾性をもつゲル	△かなり弾力のあるゲル ○やや軟らかいゲル
	保水性	○保水性が高い	×離水しやすい	△やや離水する	△最適条件から外れると離水する
	熱安定性	×夏季に崩れやすい	○室温では安定	○室温では安定	○室温では安定
	冷凍耐性	×冷凍できない	×冷凍できない	○冷凍保存できる	○冷凍保存できる
	消化吸収	○消化・吸収される	×消化されない	×消化されない	×消化されない
	カロリー(100g当り)	338Kcal	0Kcal	0Kcal	0Kcal

資料) 河田昌子『お菓子「こつ」の科学』柴田書店、p.244-p.245、1987