
カヌレのおいしさを示す感性食感の見える化 - 「生」食感との関連性 -

(明治大農・農化)

○中山優菜, 中村卓

【目的】

カヌレは正式名称を *cannelé de Bordeaux* といい、*cannelé* は「溝のついた」という意味で特徴的な形を表す。*Bordeaux* はフランスのボルドー地方を指す。形以外には原料や含有量などの定義はない為、多様な食感表現が用いられる。

近年、「生食感」と表現される焼成菓子がトレンドになっている。以前から市場に出ていた生チョコレートや生キャラメルは生クリーム含量が高いことから「生」という表現が用いられる。しかし、新たな「生食感」は生クリームに由来する表現ではない。その上、焼成を行なっているにも関わらず「生」という表現が用いられ、「生食感」については明らかではない点が多い。そこで本研究では市販品カヌレのおいしさを示す感性食感を官能評価で明らかにし、「生食感」との関連性を見出し、物性測定、構造観察から見える化するを目的とした。

【方法】

専門店で購入した市販のカヌレ 30 種類について言葉出しを行った。結果を元にコレスポンデンス分析を行い、異なる食感を持つ 3 種類のカヌレを選択した。更に 3 種類について CATA 法を用いて官能評価を行った。結果を元にコレスポンデンス分析を行い、3 種類のカヌレ A,B,C の食感を明らかにした。物性測定ではクリープメーターを用いた破断強度試験を行った。また、巨視的構造観察では、IMAGE J を用いて空隙率や気泡数などを算出した。

【結果】

言葉出しのコレスポンデンス分析の結果からサンプルを A,B,C の 3 つに絞った。官能評価のコレスポンデンス分析の結果、3 種類のカヌレは外側の食感として(a)カリカリ、(b)もっちり、(c)サクサク、の 3 つの食感グループに分類できた。内側の食感としては(a)しっとり、(b)ねっとり、(c)じゅわ、の 3 つの食感グループに分類できた。「生食感」らしさは、とろとろやじゅわといった食感表現の近くに分布した。更に破断強度試験と巨視的構造観察の結果も報告し、各サンプルの食感と物性・構造の関係を考察する。