

スクランブルエッグのおいしい食感の見える化～卵製品と植物性製品の比較～

Visualization of the palatable food texture of scrambled eggs~Comparison between egg products and plant based products~

*合田 真優¹、横山 孝幸²、中村 卓¹

*Mayu Goda¹, Takayuki Yokoyama², Takashi Nakamura¹

1. 明治大農・農化、2. 明治大・院・農化

1. Department of Agricultural Chemistry, Faculty School of Agriculture, Meiji University, 2. Department of Agricultural Chemistry, Graduate School of Agriculture, Meiji University

【目的】近年、食料・環境問題や動物愛護への意識の高まりやアレルギーやヴィーガンの人に対する食の多様化などの観点から、プラントベースフードの需要が高まっている。プラントベースフードはターゲットとした動物性食品と比較して、「おいしさ」に差異が存在しているのが現状である。中でもおいしい食感に差異がある。プラントベースフードのおいしさの差異を埋める方法論として、動物性食品「らしい」おいしい食感の再現がある。このおいしい食感は、オノマトペ等の感性食感として表現される。動物性食品の一例にスクランブルエッグがある。スクランブルエッグとは、鶏卵に牛乳や生クリームを加え半熟になるまで炒めた料理である。そのため、半熟感を示す「とろとろ」や「ふわふわ」といった感性食感が多く用いられている。しかし、これらの食感がどのようなものか明らかではない。そこで本研究は、官能評価・物性測定・構造観察より、スクランブルエッグのおいしい食感の見える化を目的とした。更に、動物性と植物性の食感の差を明らかにすることを目的とした。【方法】市販の動物性4種類(A,B,C,D)と植物性2種類(E,F)を解析した。官能評価では、CATA法と順位法を行った。物性測定では、クリープメーターとレオメーターを用いて行った。構造観察では、顕微鏡を用いた。【結果】官能評価(CATA法)の結果、「かたさ」「粘性」の違いから4つの食感グループ(ぷりぷり・とろとろ・ほろほろ・ねっとり)に分類された。特に「ぷりぷり」は、「かたく」「粘性が低い」性質であることが分かった。物性測定の結果、粘度と官能評価の「粘性」の間に相関が、荷重と「かたさ」に相関傾向が見られた。また、スクランブルエッグのおいしい食感について、構造観察の結果も踏まえ報告する。さらに、プラントベースをよりスクランブルエッグらしい食感にするための物性・構造の特徴を考察する。

キーワード：スクランブルエッグ、食感

Keywords: scrambled egg, food texture

Visualization of the palatable food texture of scrambled eggs~Comparison between egg products and plant based products~

*Mayu Goda¹, Takayuki Yokoyama², Takashi Nakamura¹

1. Department of Agricultural Chemistry, Faculty School of Agriculture, Meiji University, 2. Department of Agricultural Chemistry, Graduate School of Agriculture, Meiji University

Keywords: scrambled egg, food texture