

# アイスクリームのおいしさの 秘密

～冷たくないのはなぜ？～

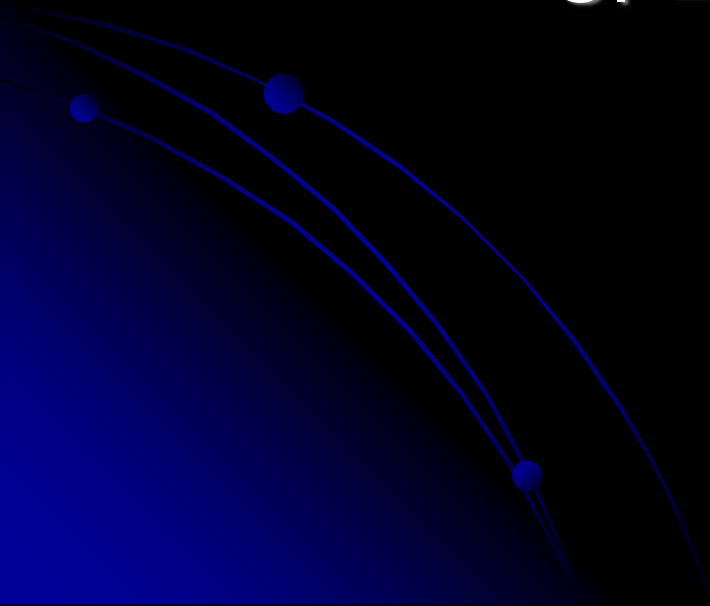
～味を決めるものは？～

# アイスクリームの定義

## アイスクリームの分類と定義

|             | 乳固形分    | うち<br>乳脂肪分 | 多い<br>↑<br>乳固形分<br>乳脂肪分<br>↓<br>少ない |
|-------------|---------|------------|-------------------------------------|
| アイス<br>クリーム | 15.0%以上 | 8.0%以上     |                                     |
| アイス<br>ミルク  | 10.0%以上 | 3.0%以上     |                                     |
| ラクト<br>アイス  | 3.0%以上  | —          |                                     |
| 氷菓          | 上記以外のもの |            |                                     |

# アイスクリームの作り方

1. 材料を混ぜる
  2. 殺菌・冷却
  3. エージング(熟成)
  4. フリージング
  5. 硬化
- 

# アイスクリームの作り方2

- エージング(熟成)とは？・・・

アイスの粘度を上げ保形性を高めるために冷蔵すること  
最近ではエージングせずに安定剤などを使うことも

- 硬化とは？・・・

組織を安定させるため急速に冷凍すること

# あまり冷たく感じない理由

- アイスクリームは氷に比べて凍結部分が少ない
- 脂肪の粒子や空気の泡が熱を伝えにくく、熱の吸収を妨げる



- 同じ温度でも氷よりアイスクリームの方が、冷たさを感じない

# オーバーランとは？

- オーバーランとはアイスを攪拌しながら凍らせる際に混入された空気の量のことをいいます
- 例えば…1Lのアイスクリームミックスに1Lの空気を混ぜると2Lのアイスクリームができ、オーバーランは100%です
- オーバーランを下げる程、冷たく感じるようになります。

# オーバーランの比較

- アイスクリーム → 60～100%
- ソフトクリーム → 30～80%
- シャーベット → 20～60%
- ジェラート → 20～40%

# 味の決め手

- オーバーラン(空気の含有率)  
通常、60～100%
- オーバーラン 高→サツパリ軽い味  
(高すぎるとパサパサに)
- オーバーラン 低→ネットリ重い味  
例・ハーゲンダッツの濃厚さ



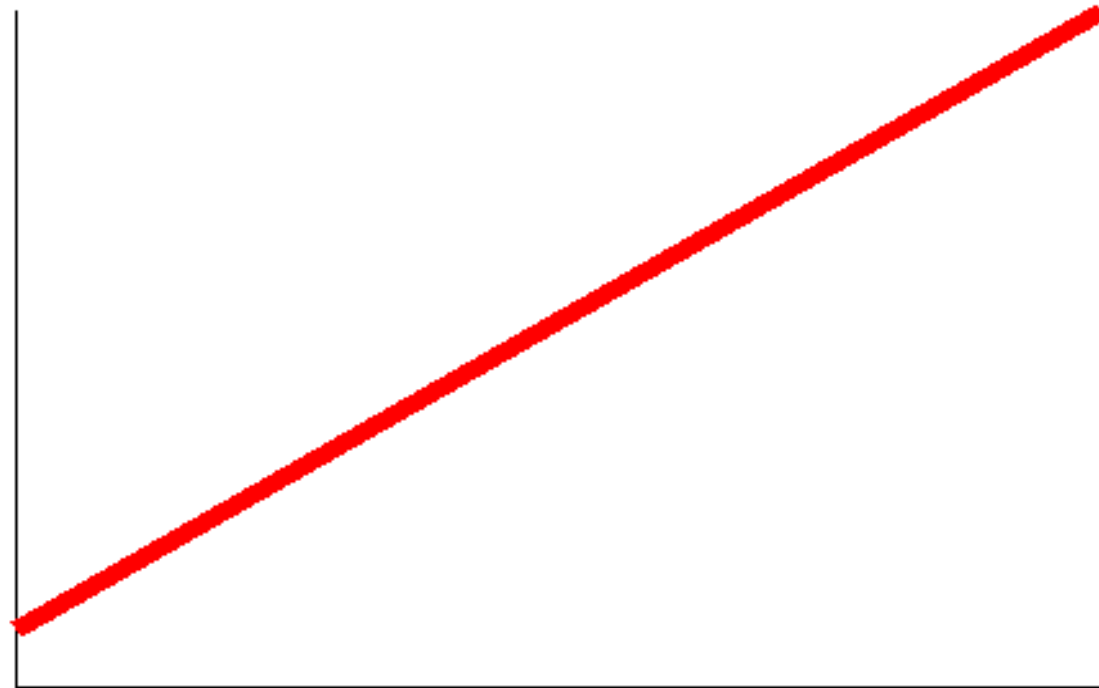
# 空気と味の関係

含まれる  
空気の割合

多い



少ない



濃厚

サッパリ

# 味の決め手2

- アイスクリスタルとは？

アイスに含まれる細かな氷の結晶のことを言う

- アイスクリスタルの大きさ

20～70ミクロン

- 均一なほどなめらか

# アイスの栄養価

- 骨粗しょう症を防ぐカルシウム
- 目に良いビタミンA
- 肌荒れを防ぐビタミンB2
- 同じ量の食パンやショートケーキよりカロリーが低い

# 賞味期限が無い！？

- 実はアイスクリーム類には賞味期限表示の義務がありません
- その理由は…
  - 「-18度以下で保存されるので保存中の変化は極めてわずかであり人の健康を損なうような危害の発生は考えられない」ということです

# 参考サイト

- <http://milk.asm.ne.jp/chishiki/kagaku/aisu.htm>
- <http://www.icecream.or.jp/>
- <http://www.sej.co.jp/shohin/himitsu/ice/ice02.html>
- <http://www.haagen-dazs.co.jp/top.html>
- [http://www.fmi.co.jp/gelato/gelato\\_kyokai\\_top.html](http://www.fmi.co.jp/gelato/gelato_kyokai_top.html)
- <http://carpiglianijapan.co.jp/qa.html>
- [http://www.g-chef.com/study/column/new\\_column53.htm](http://www.g-chef.com/study/column/new_column53.htm)