

D-23 ケーキバターに関する研究 (第2報)

富山大学○加藤寿美子・山本英子

近年スコットブレア等により食品のレオロジー的研究がなされているが、いろいろのケーキの特性もそのケーキバターのレオロジカルな特性によって支配されると考えられるので、我々はスポンジケーキについて回転式粘度計を用いて製造操作中の性質を測定し、ケーキの品質との相互関係を認めたので報告する。

1. ケーキバターはケーキミキサーの攪拌速度の増加により粘性が低下することから歪力が流動速度に対して比例的でなく非ニュートン流体であると考えられる。又ケーキバターの気泡はレオロジー的性質に大きな影響をもつ。
2. 泡立における最適泡立温度及び泡立時間、粉の混合時における最適攪拌速度及び攪拌時間をそれぞれ得た。