

27. ソフトビスケットの製法に関する実験(2)

福井大学 竹林やゑ子

前回はソフトビスケットの Dough の固さについて材料相互の関係を発表したので今回は製品に関する実験を発表する。

ソフトビスケットの主材料小麦粉に対し、副材料即ち砂糖、卵、油脂は製品に対し、外観、体積、硬さ等に如何なる関係をもつか。

砂糖は硬さを増し、油脂は硬さを減じ、卵はあまり変化がない事を知った。

次に小麦粉の種類及び油脂の種類により製品に如何に関係するか。小麦粉は強力粉は薄力及中力粉よりも体積は小さくなり、油脂は融点の低いものは融点の高い油脂よりも硬さは軟い事を知った。

次に製法の操作上に於ける変化を実験したが、ねかし時間に於ては4時間位では外観は変化ないがあまり長くなると外観が悪くなる。しかし硬さや体積にはあまり変化ない事を知った。又砂糖油脂法よりも、粉油脂法の方が幾分よい製品が得られるようであった。

次に添加物の実験であるが、澱粉は強力粉に於ては硬さを減ずる事を知った。膨化剤の種類によって膨化の方向に相違のある事を知った。