

の計算, すだちの状態の観察をし興味ある結果を得たので報告する。

10 小麦粉の膨化 (第2報)

—添加材料と膨脹との関係—

広島大教育 定森 許江

小麦粒を主原料とする膨化調理の中で広く行われている蒸パンにつき膨化と深い関係をもつ、小麦粉の種類、膨化剤の種類とその割合、調理過程における取扱い方法については、前に報告したが、更に添加する材料、即ち砂糖、卵、バター、牛乳が膨化にあたえる影響について次の実験を行った。

小麦粉は中力粉

膨化剤は、重酒石酸カリ、焼明礬、酸性磷酸石灰、酢酸、重曹、市販ベーキングパウダー

添加材料の砂糖、卵、バターは小麦粒の10%、30%、50%、牛乳は10%、30%、50%、100%とした。

小麦粉は50g、膨化剤は各々の最適割合、水と添加材料は水に換算して35ccの割合、攪拌回数10回、蒸時間15分、放置時間30分

結果の測定は、硬度、膨化度、気孔率と気泡の容積率