

牛乳とバターの6種類とした。小麦粉への混合物の添加割合は、25%、50%、75%、100%の4段階とし、添加物の水換算は前回と同様に砂糖 $1/3$ 、卵 $2/3$ 、バター $1/2$ 、牛乳1、とした。小麦粉50gに前回同様の膨化剤を加えて篩にかける。次に2種ずつ混合した添加物と水、あわせて35ccの割で加え、10回攪拌した後、味、匂いの官能テストを行ない、重量、体積を測定して気泡の容積率、気孔率を算出し、最適添加割合を見出そうと試みたので報告する。

1. 小麦粉の膨化（第3報）

添加物の膨化に及ぼす影響 II

広島大教育 定森 許江
○米村 郁子
岡村 淑子

1. 前報においては、小麦粉に砂糖、卵、牛乳、バターを添加した場合、これらの膨化に及ぼす影響について報告した。

2. 今回は、これら4種の添加物を2種ずつ混合して添加した場合の、膨化に及ぼす影響について実験を行った。

試料の小麦粉、膨化剤（重曹、重酒石酸カリ、酸性燐酸石灰、焼明礬、酢酸、ベーキングパウダー）は、前報同様にとった。添加物の混合は、(1)卵と牛乳、(2)砂糖と卵、(3)砂糖と牛乳、(4)砂糖とバター、(5)卵とバター、(6)