

3. 小麦粉調理に関する研究 (第7報)

膨化調理 (2)

お茶の水女子大家政 蒲生 春江
○板橋 文代
吉田 レイ
松元 文子

1. 前報に於て、4種の Baking Powder (以下 B. P. で表す) のガス発生量と各の膨化調理との関係、加熱温度と膨化との関係等を報告した。今回は(1)原料別のガス発生量と膨化との関係について、(2) B. P. の保存法の実験を行なった。

2. (1)原料は酸剤5種を重曹に合せて膨剤を作り、その各のガス発生量と小麦粉と合せて膨化調理を行ない膨化率を出し、各の生地、味等を検討した。(2) B. P. は前報4種を用い、共口瓶入りで a 冷蔵庫、b 乾燥器、c 戸棚、d 戸棚(罐入)入の4所に1年間保存し、その間定期的にガス発生量を測定した。

3. (1)原料別のガス発生量は酒石酸、酒石英が多量で速効性であり、焼明バンが遅効性であった。生地には各に特徴ある差異を認めた。又原料配合によっておこる Double Action が明らかになった。(2)実験結果は冷蔵庫、乾燥器中がガス発生減少が少なく、戸棚(罐入)中が多い。