

A—45 小麦粉の膨化調理に関する研究（第4報）
—添加材料3種混合の場合—

広島大 定森 許江
○諫山 典子

1. 前報においては、小麦粉に、砂糖、卵、牛乳、バターを、2種ずつ混合した場合、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、3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なった。

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、4%錯酸、B. P.）は、前報と同様にとった。

添加物混合は ①バター+砂糖+卵、②バター+砂糖+牛乳、③バター+牛乳+卵、④砂糖+牛乳+卵の4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 $\frac{1}{3}$ 、卵 $\frac{2}{3}$ 、バター $\frac{1}{2}$ 、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3種ずつ混合した添加物と水、あわせて35c.c.の割となるように加え、20回攪拌、15分蒸した後、味、匂い等の官能テストを行い、重量、体積を測定して、気泡の容積率、気孔率を算出し、最適割合を見出そうと試みたので、報告する。