

パンによる本品の損耗，分布均等性，保存などによる影響をしらべ，さらに嗜好テストを実施した。

3. 本品を小麦粉から強化したばあいと同様，分布均等性は中央部のばらつきは比較的少ないが，端の部分は製パンによる損耗が認められた。その他の影響による損耗も少ない。また嗜好テストの結果も市販パンとの間に有意差は認められなかった。

#### A-34 ビタミン B<sub>2</sub> 酪酸エステルによるパンの強化

—B<sub>2</sub>酪酸エステル含有ショートニングによるばあい—

市邨学園短大 山本 良子  
○井口由起子

1. B<sub>2</sub>は動物の発育に必要な水溶性ビタミンであることは申すまでもないが，日本人にB<sub>2</sub>欠乏症が認められており，またB<sub>2</sub>摂取量も充分でない現状から食品にB<sub>2</sub>を強化することは重要なことと言える。しかしB<sub>2</sub>は苦味があるため食品強化を困難ならしめていた。ところがB<sub>2</sub>酪酸エステルは天然の苦味が除かれ食品に添加しやすくなったばかりでなく，脂溶性の性質が代与されたので油脂食品に添加することも可能となった。さらに本品はB<sub>2</sub>に優るビタミン効果を示すことが判明しており，また脂肪酸過氧化物除去作用より生体内脂肪代謝にも好影響を与えることが考えられ，食品に強化すれば同時に無害な着色や食品の保存の目的にも応用できると考えている。本品を小麦粉から添加するばあいについては報告したが，今回はショートニングに添加製パンしたばあいについて検討した。

2. B<sub>2</sub>酪酸エステル35mg%含有ショートニング200g，ショートニング20g，仕込生地重量4,285gで製パンし，B<sub>2</sub>として1.0mg/100g含有するように製造した。この製