

A-73 卵白泡による小麦粉の膨化調理に関する
研究 (第1報)

乾燥卵白の起泡性と泡の安定性について
(1)

山梨県女短大 吉田 レイ

1. 演者はさきに市販の各種ベーキングパウダー (以下B. P. で表わす) を用いて小麦粉の膨化調理の研究を行なったので、こんどは卵白泡による小麦粉の膨化調理について実験を行ない、卵白泡による小麦粉生地膨化がB. P. による膨化と比べていかなる特質を持つかをしらべ、卵白泡による膨化調理の要点を明瞭にしたいと思った。まずその基礎段階として卵白の起泡力と泡の安定性に及ぼす添加物の影響について検討した。

2. 試料は Spray Dry 法による乾燥卵白を用い Kenwood の Food Mixer を使用して泡立てを行ない、その起泡性と安定性についてしらべ、酸や塩添加による影響についても実験した。起泡性は泡の比重により、安定性は泡のもどり液量によって比較した。

3. 泡立て時間と比重・安定度の関係は、卵液のみの場合は泡立ちのよいものが安定性も大体において大きい、酸や塩の添加によりこの関係が変り、しかもそれらの種類や濃度によって極めて複雑な変化のあることが認められた。