

A-75 糖エステル類添加によるスポンジケーキ
の品質改善に関する研究
—各種乳化剤が品質改善におよぼす効果について—

西南女短大 ○高野 エツ
村上 節子
近畿女短大 井上 正美
宮崎大農 大橋登美男

1. 菓子類の品質改善剤として従来用いられてきたモノグリ（グリセリン脂肪酸エステル）やスパン類（ソルビタン脂肪酸エステル）と最近盛んに併用されている糖エステル類がスポンジケーキの品質改善におよぼす効果を比較した。

2. 品質改善剤としてシヨ糖ステアリン酸エステル（HLB:15）、ソルビタンモノステアリン酸エステルおよびグリセリンモノステアリン酸エステルをそれぞれ単独にまたは予め一定割合に混合し全材料に対して2%を添加し、常法にしたがってスポンジケーキを製造し、製品の状態を観察するとともに一定条件（35°C、7日間）で保存試験を行ない、重量の変化を測定した。

3. その結果、シヨ糖ステアリン酸エステルを単独に使用するよりも、それにソルビタンモノステアリン酸エステルおよびグリセリンモノステアリン酸エステルを併用した方が良好な製品を得ることができることを認めた。