

大阪女短大 ○高橋 光子
室屋ユリ子
森脇 淳子

1. メレンゲは衆知のごとく卵白にサトウを添加して泡立てたものであるが、焼き上がりの状態により、ハードメレンゲとソフトメレンゲに大別される。従来ソフトメレンゲに関する研究はかなりなされていたが、ハードメレンゲに関してはほとんどなされていない。

2. 著者は最少量のサトウ量を用いてハードメレンゲを焼き上げるための種々の条件を検討した。すなわち卵白1個(30g)をプラスチック製カップ(300ml)に入れ、Custom Portable Mixer(250回転/分、攪拌用金具1本)で泡立てることにより生メレンゲを調製した。この場合サトウ量ならびにミキサーの攪拌時間を種々変えて(24種)メレンゲを調製したが、いずれの生メレンゲが最も良い焼きメレンゲになるかを検討しようとして、プラストメーター(Hg柱圧力差4cm/30sec)を用い、その圧出量を測定した。一方同条件の生メレンゲをガスオーブン(温度93°C)で約2時間焼いた。その焼きメレンゲは破碎硬度計により測定した。

3. プラストメーターによる圧出量が4.0g/30sec付近を示した場合には良いメレンゲの焼き上がることが判明した。サトウ量の多いほど、攪拌時間の長いほど焼きメレンゲは光沢があり、美しい線の形成が見られた。以上実験の結果ハードメレンゲのサトウ量は、少なくとも卵白の2倍重量で、その攪拌時間は15分間は必要とすることなどが判明した。