

A-97 小麦粉調理に関する研究 一副材料がスポンジケーキにおよぼす影響—
京都女大家政 ○池田ひろ 江崎君子 津野貞子

目的 小麦粉調理に関する研究はすでに多方面から研究されている。私共は種々の副材料をスポンジケーキに使用した時、その成分が品質、膨化、海綿状組織などにどのように影響するか、基礎的知見を得るために、今回は副材料の単独使用による影響について検討した。

方法 副材料としては、砂糖、全卵、卵黄、卵白、牛乳、生クリーム、膨化剤、油脂などの一定量を用いた。実験条件は攪拌速度、攪拌時間など調理操作を一定にし、さらに小麦粉を軽くまぜ合わせた場合と、よくまぜ合わせた場合について行った。焙焼温度はガスオーブン庫内に温度計を常時挿入して170℃に保ち、焙焼時間25分の試料について、内外相の色、形の均整、体積などスポンジケーキにおよぼす性状を、色差計、バーカーズコンプレッシメーター、顕微鏡などにより比較した。

結果 品質、性状については、肉眼的にも機器測定においても副材料の違いにより、明らかに差異が認められた。control として副材料を加えないものと比較した場合、海綿状組織においても顕微鏡的に明らかな差異が認められた。