

A-80 ホームフリージングに関する研究 —パウンドケーキの冷凍について—
梅花短大家政 鎌田信子 ○高正晴子 中村節子

目的 家庭において冷凍・冷蔵庫が普及し手軽にホームフリージングされるようになってきた。そこで 家庭用冷凍庫・冷蔵庫を用い パウンドケーキ及びケーキバターの冷凍について 並びに解凍・焼成後の保存性について研究したので報告する。

方法 パウンドケーキの材料配合は I (小麦粉 100, 砂糖 100, 卵 100, バター 100, ベーキングパウダー 1.6), II (小麦粉 100, 砂糖 100, 卵 100, バター 50, ベーキングパウダー 1.6) とした。試料調整はハンドミキサーを用い常法通りとした。ケーキ及びバターを冷凍保存し 1, 2, 4, 6, 8, 10, 12週間後及び4, 6, 8, 10, 12カ月後に解凍・焼成し, 気孔率, 水分, 硬さを測定し 官能検査を行った。また解凍後及び焼成後の保存性について それぞれ密封容器包装, ラップ包装し 室温並びに冷蔵庫保存し 1, 2, 3, 4週間後に官能検査を行った。

結果 ケーキ, バターいずれを冷凍してもおいしいケーキが得られ 焼きたての対照と比較して差はほとんどみられなかった。しかしIではバター冷凍したものは8カ月が限度であった。解凍・焼成後の保存は 室温では1週間, 冷蔵庫でも1週間までという結果が得られた。