

目的 クッキー材料に、シヨ糖のかわりにブドウ糖を使用し、その適否を検討した。

方法 実験試料として、[A]シヨ糖20%添加、[B]ブドウ糖24%添加、[C]シヨ糖10%、ブドウ糖12%混合添加の三種類とした。前記試料について、形状、水分、吸湿性、色差、硬さともろさ、油脂の酸化度(AV, POV, TBA)を測定し比較検討した。ついで外観、口触り、味に関する官能検査を行なった。

結果 (1)形状について、面積増加率、ひろがり係数はAが大きい。(2)水分はBが多く、Aが少ない。(3)吸湿性は比較的Bが吸湿し難く、Cは吸湿し易い傾向にある。(4)色差はAに対してB、Cとともに大差はない。(5)硬さはAが硬い傾向にあるが、日数が経過するとBの硬さの増加が著しい。もろさもAが高い。(6)油脂の酸化度について、室内保存、デシケーター内保存ともに、AV値はA、B、C間に大差なく、POV値はBが低く、TBA値はBがやや高い傾向にある。(7)官能検査の結果、二点識別試験において、Aに対してBは外観、口触り、味に有意差をもって識別され、Cは味に有意差がある。嗜好順位においてAの口触りは良好で、Bの外観、口触りは好ましくなく、味に関してはA、B、C間に有意差はない。評点法において、外観はA、B、C間に有意差はないが、口触り、味、総合に関してBは有意に劣る。