

目的 前報に引き続き、クッキー材料にB.P.を使用した場合について検討し、さらにB.P.なしの場合との比較も行った。

方法 実験試料として、前報と同じ[A][B][C]の三種類とし、それぞれにB.P.を使用した。前記試料について、形状、水分、吸湿性、色差、硬さともろさの測定、ならびに外観、口触り、味に関する官能検査を行った。

結果 形状について、面積増加率、ふりかけ係数はAが大きく、高さはBが高い。三試料ともに「B.P.なし」に比較して、面積増加率、高さやや増加した。(2)水分はAが最も少なく、各試料とも「B.P.なし」より水分含有量は少ない。(3)吸湿性はA、Bに比べてCは吸湿し易い。(4)色差はAに対してB、Cともに差があり、各試料の「B.P.入り」に対する「B.P.なし」の色差はCが大きい。(5)硬さはAに比べてBが軟らかく、もろさはBが低い。「B.P.なし」に比較して三試料とも硬さの値は低い。(6)官能検査の二点識別試験においてB、CともにAに対して外観、口触り、味に関して有意差があり、「B.P.なし」よりも識別され易い。嗜好順位においてAの外観、口触りは有意に良好で、Bの外観、口触り、味は好ましくない。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。