

カステラの物性と嗜好(オス報) チづくりカステラ
 難須敦子 大阪女子学園短大 ○ 眞利悦子 堀越フサエ
 長崎女子短大 宮川金二郎

緒言 讀者らは前報で日本由来の粉菓子であるカステラについて長崎・大阪・東京で有名とされている店の製品のレオロジカルな性質と甘さ短大生によるその嗜好調査を行い、報告した。そこでカステラを家庭で簡単に造れるように説明したお菓子の指導書は数が少い。そこでカステラの手づくりを目的に検討を重ね、一応の成果を得たのでその手づくり製品についての嗜好調査と物性面の検討を行った。

実験方法 ケーキマスター(松下電器KK製)を用いて卵・砂糖・水あめを泡立て、小麦粉を入れて混ぜ合わせる。180°Cのオーブンで55分間焼く。途中砲切りを3回行う。砂糖・水あめの量を5種類焼き、その物性と嗜好調査を行った。焼き上がり後1日おいたものを試料とし、カステラのかたさ、弾力性については、不動工業株式会社製のレオメーターで測定した。

嗜好調査は大阪女子学園短大生25名をパネルとしてレオメーターに用いたと同一の部位につき外觀・色・香り等8項目の調査を行った。

結果 厚さ2cmのカステラで、フリアランス1cmとし、アタプターの直径2cmを用いた場合1cm²当りの荷重は柔かいもので190gであったが、かたいものでは660gあり、ほとんどのものは20g~25gの間であった。荷重の大きいものは比重も大きい。嗜好調査における総合評価の他の7項目についての相関をみたところ、外觀・色・香りに相関がみられ、そのことによってほし、とりとも関係あるようである。本学短大生には概して前報同様、本来のカステラ、少し重みのあるものは好まれず、スポンジに近い軽いものが好まれるようである。