

A 145 粉とケーキ類について
梅花短大 鎌田信子 ○高正晴子

目的 前報でスポンジケーキに米粉を小麦粉の20%の配合割合で加えると好ましいケーキができたと報告したが、その他のケーキ類に米粉を加えるとどのような結果が得られるかを知る目的で、もち粉、上新粉、玄米粉を用いて前報と同配合にてケーキを作り、小麦粉のケーキとの比較を行った。

方法 もち粉、上新粉、玄米粉各々を小麦粉に対して20%、60%、100%配合し、小麦粉100%のものを対照とした。ビスケット、ホットケーキ、ドーナツ、むしカステラ、パウンドケーキ、ゼノアーズを作り、気孔率、水分、かたさ、内部色の測定と官能検査を行った。

結果 気孔率は米粉の配合割合の少ないものほど大であった。水分に差はみられなかった。かたさは米粉の配合割合の少ないものほど大であった。

官能検査の結果、米粉の配合割合の少ないものほど好まれ、同配合のものをそれぞれ比較するとホットケーキでは差がみられず、ビスケットでは玄米粉20%、60%配合のものが好まれ、その他はもち粉、上新粉の方が好まれた。