

目的 さきに、そば粉を使用したスポンジケーキは、バター調製時に麩質含量の低下で、攪拌中の粘りが少なく混合が容易であること、弾力性が高く、軽い食感が得られることを報告した。本研究では同じ焼菓子であるが、せんべい枠の乾燥焼菓子へ利用する為の、そば粉の加工適性についての検討と、物性と嗜好面から行なった。

方法 予備実験によりそば粉の風味に適した調味料として、塩、しょうゆ、みそ、砂糖、中みそと砂糖を用い、食感を軽くする油脂としてバター、ショートニング、植物油中そば粉の香りが消えないショートニングを、さらに水に卵を添加すると成形が容易であることを見出し、基本配合をそば粉100:ショートニング10:みそ20:水22の重量比とした。この割合にショートニング20, 40, 卵添加7, 15に変化させ、5種の配合のものについて成形、焙焼し試料にした。生地混合後冷蔵20分、厚さ2mm、直径5cmに型抜きし、電子式オーブン1200Wで160℃、12分焼き、室温放冷後20℃でレオロメーターにより硬さ、もろさをナイフ型プランジャー、クリアランス1mm、ロードレンジ10kg、運動回数1回で測定した。また、本学々生男女各13名により、色、味、硬さ、もろさ、口あたり、あと味、総合評価について評点法、順位法で、嗜好度についてFACT法で官能検査を行なった。

結果 ショートニングの少ない方、卵の多い方が硬く、ショートニングの多い方がもろい。ショートニング添加量の増加は、焼きより水分を減少させる。総合的嗜好評価の高いものは、ショートニング20, 40であるが両者間に有意差はなかった。卵の添加は卵臭が強くなり、そばの風味を消す為、使用量は控え目の方が好まれた。