

卵の泡立て方法およびバターへの添加量が
ケーキの貯蔵中の性状に及ぼす影響

大妻女大家政 ○市川朝子 佐々木市枝 佐々木由美子 中里トシ子

目的：スポンジケーキは、家庭用冷凍庫で貯蔵した際、品質変化の少ない食品の一つといわれている。そこで今回は卵の泡立て方法とバター添加量を異にする6種類のケーキを作り、家庭用冷凍庫で一定期間貯蔵した後のケーキの性状の変化について比較検討した。

方法：試料は卵100に対し、上白糖50、薄力粉50とし、バターは薄力粉の0.20,40%量の3段階を溶かしバターとして加えた。卵の泡立て方法は共立て法と別立て法を用いた。生地を比重を測定後、一定量を15ml径のケーキ型に入れ、170℃に調整したコンベクションレンジで30分間焼した。性状として比容積を測定後、1週間、1ヶ月、2ヶ月間冷凍庫に貯蔵した。なお、冷蔵庫に1週間貯蔵した試料を比較試料として加えた。各段階の試料について、水分量、テクスチャ、糊化度を測定した。

結果：1.生地を比重値、ケーキの比容積値いずれも泡立て方法では別立て法が、バター量に関しては少ない試料ほど値は小さくなった。

2.水分量については泡たて方法の違いによる顕著な差はみられなかったが、バター量の多い試料の減少量の方が大きくなった。各試料共、冷凍貯蔵中の変化は少ないが、冷蔵貯蔵1週間の試料には顕著な差がみられた。

3.テクスチャロメーターでの硬さの結果から、焼き上がり直後、冷凍貯蔵いずれの試料も別立て法の値が高く、バター添加により値は多少低くなった。冷蔵貯蔵1週間の試料の値は、かなり高くなった。

4.焼き上がり直後の試料の糊化度はいずれもほぼ80%ちかい値を示した。冷凍貯蔵では1週間までは、ほぼ直後と同様の値が保たれた。冷蔵貯蔵1週間の試料は明らかに糊化度の低下が認められた。