

目的 最近、ゴマ油は酸化安定性のよい油として見直され、エゴマはその油がれ
 一系系多数の不飽和脂肪酸を多く含むことから注目されてきている。そのほかに、その油
 の精製段階に生ずる脱脂かすの有効利用も重要な問題になり、注目されている。そこで我々はこ
 れまで食用されていなかった焙煎油糧種子ゴマ、エゴマの搾油後脱脂かすをパンに添加し、
 その利用の可能性について検討した。

方法 約160℃で焙煎したゴマ、エゴマ種子を圧搾法により脱脂したかすを試料とし、
 量をかえてバターロールに添加し、製パン特性(Loaf volumeなど)、官能特性(シエツ
 フェの2点比較法)などに与える影響について調べた。

結果 10%程度の添加ではゴマ、エゴマ両脱脂かす共、発酵及び膨化率は無添加と比較
 して差が認められなかった。

本学学生114名をパネルとした官能検査の結果、色、外観、香り、味、触感の5項目に
 ついて、10%エゴマかす添加パンとコントロールとしてのグラハム粉添加パン間にはほとんど
 差がなかったが、10%エゴマ脱脂かすとコントロール間には若干の差が認められた。こ
 の5項目が総合評価に及ぼす影響について重回帰分析を行なったところ、外観・触感が及ぼ
 す影響は少ないということがわかった。

これらの結果より、ゴマ、エゴマ脱脂かす共に10%程度の添加は可能であり、十分食用
 とできることがあまらしくなつた。