

目的 近年、発酵機能を備えているオープンヤパン捏機の普及などにより家庭においても手づくりパンが作られている。また、高級化嗜好に伴って食卓用にも香味のすぐれた高級パンが供される傾向にある。高級パンの代表的なものとして、少量の油脂および卵を配合したフリオッシュがある。そこで、今回は家庭でフリオッシュを作るに当たって、小麦粉、卵、砂糖、油脂、水、イースト、塩などの適当な材料配合比について検討した。

方法 フリオッシュの材料配合〔小麦粉(A)、卵(B)、砂糖(C)、油脂(E)、水(F)、イースト(G)〕を調理書14冊から調べ4種につき各材料の全重量に対する百分率を算出した。つきに各材料の百分率の平均値と標準偏差を加えたものを第一水準とし、上記材料7因子について直交配列表L₁₆(2¹⁵)に基づき実験計画を立て16の試料について実験を行った。生地調整は家庭捏機を使用し直捏法で行った。一次発酵25℃60分間とし、二次発酵30℃40分間とした生地を200℃8分間で焙焼した。生地のグルテン量、膨化状態、焙焼後の比容積、水分、破断エネルギーを測定し、写真撮影、官能による評価を行った。

結果 破断エネルギーでは、小麦粉および水の因子に有意差が認められた。比容積ではいずれの因子にも有意差が認められなかったので寄与率を算出した結果、比容積に影響を与えているのは油脂と水の交互作用および小麦粉であることが認められた。16の試料のうち小麦粉が第一水準では、D、C、Gが第一水準でB、E、Fが第二水準の配合のもの、また小麦粉が第二水準ではC、Gが第一水準でB、D、E、Fが第二水準の配合のものは、比容積が大きく破断エネルギーが小さい傾向が見られ、食味において好成績が得られた。