2 Ca-12
卵およびバター添加量の違いがブリオッシュの性状や食味に及ぼす影響
○長谷川千佳子 横田聖子* 中里トシ子*
（*大妻女子大学）

【目的】ブリオッシュは卵、バターが多く用いられるパンであるが、その配合は様々であり、
各成分の比率が製品の性状や食味に影響を与えることが考えられる。そこで、本実験では、卵
およびバターの添加量が製品の性状や食味に及ぼす影響について検討することを目的とした。

【方法】材料の配合は、重量比で小麦粉100に対し、砂糖8、イースト3、塩1.5、卵
の添加量は粉に対して40、50、60%、バター添加量は30、40、50、60、70%とした。水は粉
に対して全体の水分が65%となるように調整して加えた。生地の調製は直接法で行った。
1次及び2次発酵後190℃で12分焼焼し、試料とした。1次及び2次発酵の生地の膨
化率を測定し、焼き上がり後のブリオッシュについては、常法により比重、水分、測色
色差計により色、クリーブメーターを用いて圧縮剪断試験を行った。さらに、官能検査及
び形状の観察を行った。

【結果】1次発酵後の生地の膨化率は、卵及びバター添加量の増加に伴い減少した。また、
2次発酵後の生地の膨化率は、各卵の添加量とも、バター添加量の増加に伴い減少した。

5月30日(日) 第C会場 13:30～16:15
2 Cp-1
熱履歴の異なる油脂の光による酸化
福島正子* 〇竹山恵美子* 新海シズ** 中川善博***
（*昭和女大 **飯田女短大 ***飯倉印刷（株））