

32. 添加物（水あめ，ソルビトールF）による 製菓実験

藤女子短大 牧野あをり

1. 製菓に於て、水あめの添加が膨化、硬度、風味、貯蔵等に影響することは、従来経験的に知られていた。本実験は、水あめ、ソルビトールFを、主な添加物として、上記の効果的な最適量を、明らかにする目的で行ったものである。

2. 基礎材料は、小麦粉、砂糖、鶏卵、重炭酸ソーダ添加物は、麦芽あめ、酸糖化あめ、ソルビトールFを用いた。実験に当って、添加物は、水あめ5%~40%量を、6段階に、ソルビトールFは、同上の量を5段階に分け、便宜上、カップ型を用いて焼上げ、各段階の膨化度、硬度、風味、等を観察した。

3. 膨化度。各添加物は30%の添加が、膨化最大である。しかし、ソルビトールFは、水あめ類よりも、概して膨化度が低い。

硬度。麦芽あめ、ソルビトールFは、20%、酸糖化あめは、30%添加が、硬度最大。

風味。いずれも30%添加が、最も、風味佳良であった。

(注) 記載の%は、すべて、小麦粉に対しての量である。