

㊦ A—47 小麦粉調理に関する研究  
グルテンについて (4)

文化女子短大 ○比留間トシ  
お茶の水女子大 松元 文子

1. 前報において中力粉を以て薄力粉適性の調理への利用を試み、天ぷらの衣および蒸しパンについて報告した。

今回はスポンジケーキ、ホットケーキについて実験を試みた。

2. スポンジケーキの実験では材料により、でき上りの製品におよぼす影響の複雑さをさけるため、卵白、砂糖のみを用い、できるだけ材料の均一性を保持する意味で乾燥卵白を使用した。よいと思われる材料の配合、温度条件のもとに中力粉、加熱中力粉(30秒蒸し)、加熱中力粉(5分蒸し)、薄力粉についてそれぞれ膨化状態、硬度等の実験を行った。また、ホットケーキは既に報告されている好条件の材料配合を用い、これについても中力粉、加熱中力粉(30秒蒸し、5分蒸し)、薄力粉のものについてホットプレート上で焼き実験を行った。

でき上りの製品についてはそれぞれ膨化、焼色テスト、官能テストを行った。

3. スポンジケーキの場合、加熱中力粉(5分蒸し)のものは膨化が衰るが中力粉(30秒蒸し)のものは薄力粉と同じ位の膨化を示した。しかし薄力粉のものはきめ細かく、気泡が揃って色白くスポンジ製品として適した状態であるが中力粉等の製品は、一般に気泡粗く色は好ましくなかった。ホットケーキの場合はある程度焼色をつけるものであるため色による影響は余りないので薄力粉のもの加熱中力粉(30秒蒸し)のものは成績がよかった。