

A-8 スポンジ・ケーキ改質剤について

芦屋女短大 鈴木 ミネ
○楠屋美津代

1. 本研究はスポンジケーキにアルカリ性気泡性乳化剤を添加することにより、従来と異った風味を持つものが得られたのでその実験結果を紹介する。

2. 試料は小麦粉，砂糖，卵，水飴，牛乳，バター等を従来のスポンジケーキまたはパウンドケーキとほぼ同割合に混合しこれにアルカリ性気泡性乳化剤を全材料の約1%添加し5分間ミキサーで攪拌しオーブンで焼いたもの a. aと同分量の材料で乳化剤を加えないで常法通りに焼いたもの b. 更に aと同じ材料で小麦粉以外の他の材料を5分間ミキサー攪拌後，小麦粉を加えて焼いたもの c これら a.b.c. を比較した。

3. スポンジケーキは従来のものと比較すれば膨化度においては大きな差はないが，アルカリ性気泡性乳化剤添加のものは乳化力により材料が均等に混交しやわらかく，きめのこまかい海綿状を呈し食感もよい。

パウンドケーキ，スポンジケーキほどの顕著な差はみられなかった。日時経過後の老化状態をしらべたが老化防止の効力もみられた。