

A-29 電気レンジによるスポンジケーキの加熱について

星美短大 平山 静子
お茶大家政 松元 文子

1. 電子レンジにより短時間にスポンジケーキができるところから、従来の加熱方法によるものとの差を調べてみた。

2. 官能検査によって両者の間の有意差の有無を調べた。材料中の小麦粉澱粉について稀アルコール可溶性部分を補集して還元糖を定量した。同じく塩酸分解を行なった結果の還元糖量、うき粉と活性グルテンを材料とした場合の還元糖量などについて調べた。なお、製品については、水を加えて磨砕したものの粘度、澱粉の α 化度についても検討した。

3. 電子レンジ加熱の場合、製品についてはスポンジ状態がよく、外観もすぐれているのに食味が劣る理由の一つは小麦粉の β アミラーゼの作用によって加熱時間の長い方が還元糖が多く存在することがわかった。また、冷水可溶性物質も天火加熱によるものの方が多い。