

A—76 クリーム・パフの製法に関する研究 I 材料の配量が成品に及ぼす影響について

北陸学院高 ○小林 道子
都立立川短大 竹林やゑ子

1. クリーム・パフの製法上材料の配量の差はかなり多いので配量の差によっていかなる成品ができるか、また材料相互にいかなる作用があるかを明らかにするために行なった。

2. 試料は小麦粉(中力粉), 油脂(ショートニング), 鶏卵, 水を4因子とし, おのおのの因子を2水準にした。水準のきめ方は一般に行なわれている12種の異なった配量より平均値を求め, 標準偏差を算出し平均値に 1σ を士して2水準の値とした。4因子2水準を実験計画法により直交配列表にもとづき16の実験を行なった。できたクリーム・パフについて味, 容積, もろさ, 形状の四つについて測定を行ない有意差を求め, 有意と認められた因子について推定を行ない, なお工程平均も算出した。

3. 味, 容積, もろさにおいては小麦粉, 油脂, 鶏卵の3因子について有意差を認め, 形状においてはこのほか水についても有意差を認めた。