

A-11 クリームパフの製法についての研究(第2報) カスタードクリームについて

都立立川短大 竹林やゑ子
北陸学院高 ○小林 道子

1. シュークリームの皮の実験につづいて中味としてのカスタードクリームの実験を行なった。

2. 市販品のクリームの粉, 砂糖, 卵黄, 牛乳等の各%を調べそこから σ を算出してそれによって牛乳を除く3因子について2水準を定め直交配列表にもとづき粉3種(コーンスターチ, 強力粉, 薄力粉)について実験し分散分析を行ない有意と判断されたものについて推定を行なった。

3. 味覚や舌触りの点では砂糖, 卵, 粉とその種類について有意であり薄力粉の少ない水準で卵, 砂糖の多いものがよいと判断された。離漿の点では粉と卵について有意であり薄力粉, 卵, 砂糖共多い水準のものがよいと判断された。硬さの点では粉, 砂糖, 卵及び粉と砂糖の交互作用, 粉と卵の交互作用について有意であり薄力粉の少ない水準で砂糖は少ないもの, 卵は多いものがよいと判断された。カードメーターによる測定の結果では, 強力粉と砂糖が少なく卵の多いもの, 薄力粉と砂糖が少なく卵の多いもの, 薄力粉少なく砂糖と卵の多いもの, コーンスターチと砂糖が多くが卵の少ないもの, 等がよい硬さのカーブを示した。