

A-86 クリーム・パフの製法についての
研究 (第3報)

一カスタード・クリームの硬さと
粘稠度について一

都立立川短大 竹林やゑ子
北陸学院高 ○小林 道子

1. カスタード・クリームの材料間の関係を今少しくわしく研究したいと思って今回の実験を行なった。濃度と粘度の関係をビスコテスターで調べてその結果からコンスターチ7%, ハート 8.5%, イーグル10%の粉3種を用い, 砂糖及び卵黄は各々3水準にとり三元配置の実験計画をたて27の実験を行なった。製法は前回同様である。製品については飯尾電気KKのカードメーターを用い 0.8cmの円板感圧軸を用いて200gの荷重をかけた。

その結果についての解析は飯尾氏の硬さ及び稠度の計算法を用いて計算し分散分析と推定を行なった。

2. その結果硬さにおいては粉の種類, 砂糖, 卵黄, 粉と砂糖の交互作用において有意差を認め, 稠度では砂糖と卵黄において有意差を認めた。固形は一様でなく流動破壊をなすとみられるもの, 粘性流動だけのものなどがみられた。