

A-87 クリーム・パフの製法についての
研究（第4報）

—皮の焼く前のドウの硬さと
粘稠度について—

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・パフの皮の焼く前のドウの固さが焼上
ってからの皮の味，もろさ，容積，形等に深い関係があ
ると思われたので昭和42年クリーム・パフの皮の研究の
際にカードメーターで測定しておいた。今回飯尾氏の解
析法が適当と思われたのでまとめてみた。

2. 実験は焼く前のドウについて 0.8cm 円板の感圧
軸を用い，200g荷重で可動台速度は1インチにつき7秒
の上昇速度を用いた。測定値は同氏により与えられた式
にて計算し硬さと粘稠度を出し，直行配列表により16の
実験につき分散分析と推定を行なった。

3. その結果硬さについては粉，油脂，卵液に高度の
有意差を認め，粘稠度については粉，卵液について，ま
た交互作用についても有意差が認められた。そして硬さ
も粘稠度も少ないものは粉の少ないもので油脂，卵液等
の多いものであってこれは製品の味，もろさ，形等の水
準とも一致した。