

し、官能テストと物理的測定を併用して好ましい原料配合比を検討した。

2. クッキーの主原料は、小麦粉、砂糖、バター、卵であるがコーンスターチを混合して用いる場合が多いので、これら5成分について配合比の異なったクッキーを試作した。試料の配合比の設計には、単体格子方格を用い25種類の試料を同一条件で調製した。官能テストは、多重比較試験法を用い、クッキーの硬さは *Texturometer* によって測定した。

3. 砂糖、バター、コーンスターチの量は特に舌ざわり等の嗜好を左右する要因であることを認めた。主なものは、コーンスターチを多くすると舌ざわりをそこなう。砂糖は18.3%以上が好ましい。バターは28.3%内外が好ましいなどの知見が得られた。

単体格子方格で計算された反応曲面の係数値を利用して、特定の配合比の変動による結果をも推定した。

#### A-88 クッキーの原料配合比と食味の 関係について

農林省食糧研 吉川 誠次  
石間 紀男  
香川県明善短大 ○川染 節江

1. クッキーは家庭でもつくられる焼菓子であるが、そのつくり方については多くの調理書があり、原料の配合には沢山の種類があげられている。クッキーを上手につくるには主原料の配合が適切であることが、もっとも重要なので、原料配合の異なった多数のクッキーを試作