

(3)バターケーキは120メッシュより細かい米粉を用いたものが最もおいしいとされ、危険率1%で有意差が認められた。

A—44 米粉の調理に関する研究(第2報) —バターケーキについて—

大妻女大家政 山崎 清子
○中里トシ子
小瀬川継美

1. 先に米粉を用いた蒸しカステラの実験の際に、同じ生地を天火で焼くことを試みたところ良好な結果を得た。今回は鶏卵、砂糖のほかに油脂と水を配合して、バターケーキの実験を行ない、製品の品質におよぼす材料配合比および米粉の粒度の影響を検討した。

2. (1)5 因子、3 水準の直交配列表にもとづき実験計画を立てた。実験は No. 1~27 で試料は米粉に B.P. を混ぜ、油脂、砂糖、鶏卵、水を加えてオールインミックス法により、調製した。これを5個のカップに一定量ずつ入れ、一定の条件で、東芝電気天火で焼いた。これらのほかに表皮、形状、食感、食味などを加えて総合的な品質評価を行なった。

総合評価の最も高かったものについては α 化度の測定を行なった。

(2)120メッシュより細かい米粉、普通の米粉、同じ米粉にコンスターチ25%混合のもの、同じく50%混合のもの4種の粉を用いて、No. 18の配合比にして、上記同様の実験を行ない、官能検査も合わせて行なった。

3. (1)米粉と水が第2水準、鶏卵、砂糖、油脂が第3水準による配合の No. 18 が総合評価が最も高かった。

(2)バターケーキの水分は、比較的少ないが α 化度は95%以上であった。