

A—50 Butter Cake への各種添加物の効果 (その1)

大阪樟蔭女大学芸 辻 昭二郎

1. Butter Cake に就て、各種添加物の効果とその相互作用を検討した。

2. これ等の効果は Butter Cake の配合とその製法により大きく異なるが、今回は一定油脂含量の Butter Cake に就て、別立 Sugar Butter 法(仮称)に於ける効果を検討した。

3. 添加物としては食用乳化剤、大豆蛋白粉、脱脂粉乳、多糖類及びガム質の使用は有効であった。然しながら、食用乳化剤及び多糖類ガム質、大豆蛋白粉の種類を選択とその調製、添加方法の問題は極めて重要であり、場合によっては逆の効果を示す場合もあることが示された。

一方これら添加物間の相互作用は極めて複雑であって、夫々の添加物による単一効果のみを期待することは当を得ない。