

—糖の種類がスポンジケーキにおよぼす影響—

京都女大家政 ○池田ひろ 江崎君子 津野貞子

目的 前報までに副材料として用いられる砂糖、卵、牛乳、膨化剤、油脂などの単独使用による影響、および卵については液状卵、凍結卵、乾燥卵が品質、性状などにおよぼす影響を検討し報告した。今回は糖の種類による影響について比較したので報告する。

方法 前回同様の焙焼条件で *saccharose*, *glucose*, *levulose*, *maltose* などの一定量を一定条件下で加え焙焼した試料について比重、膨化率、形均整率、内外相の色など、スポンジケーキにおよぼす性状を色差計、ベーカースコンプレッションメーター、テクスチュロメーターおよび顕微鏡などにより比較した。

結果 品質、性状、ボディ形成については、肉眼的にも機器測定においても試料間に差異が認められた。