

A-11 米粉に関する研究 ピッツァ生地への応用について
林学園女子短大 ○加田静子 斎藤靖子

目的 ピッツァのおいしさの一つに生地の特徴が挙げられることから、生地の粉として米粉を一部混入した場合の、発酵、焼成、製品の特徴をふまえ、ピッツァ生地として好ましいと思われる米粉の混入率を知るため本実験を行った。

方法 実験材料の粉は、小麦粉(日清カメリヤ)と市販米粉(産粟製粉)を用い、米粉無混入を標準とし、米粉10%、20%、30%、40%、50%、100%混入したものを試料とした。粉の水分、吸水率について検討した結果、生地の配合は、粉100g、水65g、イースト2g、砂糖4g、サラダ油5.5g、食塩2gとした。捏条件を統一するために、粉こね機(ニデフィースミキサー NK-100)を用いた。発酵は30℃のホイロ中で60分間行い、180℃で12分間焼成した。又一方捏直後の生地をメスシリンダーにとり、膨化率を測定した。焼成後60分放冷して、水分(常圧乾燥法)、容積(草種置換法)、気孔率(容積/重量×100)を求め、併せて、*Rating Method*による官能検査を行った。なお官能検査には市販品(生地冷蔵品)一種類を加え、生地のみと、生地トマトソースを塗ったものの2通りについて行った。

結果 膨化率、容積、気孔率(322~141%)、焼成放冷後の水分の結果から、米粉混入率が高いほど発酵しにくく、膨化も低い。これは、生地の弾力性が減少し、硬くなるもので、米粉混入率40%以上のものは、生地として不適当であると思われる。官能検査の結果、米粉の混入率が高いほど、香りの評価が低く、ソースを塗ると評価が上った。硬さについては、米粉20~30%のものが標準に近い評価で、40%混入以上のものは評価が低かった。