

東北女大 家政 田伏千代子

目的 シュークリームシューは、比較的よく作られるにもかかわらず、料理書によりその材料比はまちまちであり、またテクスチャー面で検討された文献は少ないので、調理操作、加熱条件を一定にし、油脂の種類を変えたシューを作り、そのテクスチャーについて検討した。

方法 油脂の種類としては、バター、ラード、(雪印)製菓用付塩マーガリン、コーンサラダ油(味の素)、マクトン(日本油脂)、ショートニングの6種類を用いた。一定条件でシューを焼成し材料比を検討するとともに、油脂別シューの体積、膨化率、色調、テクスチャーおよび官能テストについて測定した。体積は葉種法により、色調は測色色差計、テクスチャーは全研テクスチュロメーターを用いて硬さ、凝集性、弾力性、そそく性について測定した。官能テストはシューおよびクリームの入ったものについて評点法により評価した。

結果 油脂別シューの体積、膨化率で大きいのはサラダ油、バター使用のものであり、小さいものはラード、マクトンを用いたものであるが、ラードとマクトンの形状はまったく異なる。色調の明度は、マーガリン、ラードのものが鮮やかで、マクトン使用のものは不鮮明であった。油脂別によるシューのテクスチャーの差はあまり認められなかった。また官能テストではシューの場合、色、香り、総合の項目に1%、味に5%の危険率で試料間に差がみられたが、クリームが入ることにより味、総合では差がなく、香りのみに5%の危険率で油脂の種類による差が認められた。同じ油脂を用いたシューでもクリームが入ることにより嗜好への影響は大であった。