

A-57 ガス単体とガスにマイクロ波複合のコンベックオーブンの調理性能

(ヤ2報 パウンドケーキ焙焼能について)

聖徳栄養短大 ○富吉靖子 神長和子 宮良光子 富沢綾子 片田啓子
鈴木久仁子

目的 前出の研究で、複合のコンベックオーブンに適していると考察された、大型の調理品中パウンドケーキを両者のオーブンで焙焼し、マイクロ波による欠点の補正が、どこまで可能かを解明するため、次の項目につき実験を行う。

方法 使用機種はヤ2報に同じであるが、電子レンジは日立のコンピューターククレットMR-690を使用した。試料の材料配合は小麦粉、バター、卵、砂糖、各々100gとし、シュガーバター法により調整する。ガスオーブン焙焼は175°C 35分とする。マイクロ波複合の場合は7通り行ってそのなかう評価のよかったる通りを選び、手順の少ない方法である、ガス10分1000Wマイクロ波3分+ガス6分とする。評価方法は菜種法で膨化率を、かたさを針入度試験器(三田村理研)で測定、焼き色は表面、側面、内部につき、測色色差コンピューターND-101DC(日本電色工業株式会社製)により測定する。形均整率を $\frac{\text{末端高さ(mm)}}{\text{中央高さ(mm)}} \times 100$ で求め、官能検査は2点嗜好尺度試験法により、外観、内相、触感、味、香りを評価した。

結果 膨化率は両者ほとんど等しい。固さはガス単体焙焼が表面固く、中心柔かく、複合レンジ焙焼の方は表面柔らかく中心が固めであった。形均整率はガス単体の方がよかった、焼き色はガス単体焙焼とほとんど同じで、中心のわれ目の焦げ色がうすかった。しかし焼き色の厚さはガス単体の約1/2であった。食味については口どけのわるさと、舌ざわり、卵臭をかすかに感ずるということ複合レンジがわずかに劣勢であった。