

目的 バターケーキは、“焼きたてよりも2～3日おいた方がおいしい。”あるいは、“日持ちがよい。”と言われているが、その食べ頃や賞味期間については明確でない。そこで、バターケーキの食味を経時的に追跡し、さらに、バターケーキの主役と占めるバターと日持ちとの関係に焦点をしばって検討した。

方法 小麦粉・砂糖・卵は同量。バターは粉の100・75・50%とし、シュガーバター法で混合し、焙焼して3種類のケーキを調製した。これを2週間のために保存し、経時変化を追跡した。1. 食べ頃：バター100%のケーキのみ用い、官能検査を行なった。

2. バターの影響：3種類のケーキについて、以下の測定を行なった。①テクスチュロメーターによる物性（硬さ・凝集性）の測定 ②トルコアミラーゼ法によるデンプンの老化度の測定 ③重量変化及びバルスNMRによる水分の変化と存在状態の測定 ④官能検査

結果 1. 食べ頃：焙焼当日から保存3日位まで、以後の食味は劣る傾向を示した。

2. バターの影響：①硬さ・凝集性とも、保存初期の変化が大きく、バター添加量の多いケーキの方が、やわらかく、凝集性は低い傾向であった。②デンプンの老化は、バター添加量による差はみられず、各ケーキとも、保存3日目まで、急激に進行した。③重量変化（水分の減少）及び結合水の割合は、バター添加量による著しい差はみられなかった。

④官能検査では、バター添加量の多いものほど、やわらかく、しっとりした食味を保持する傾向がみられた。バター50%のケーキは、各保存日において、味が劣る傾向を示した。