

A.123 そば粉スポンジケーキの物性と嗜好性について
東京農大 農 杉山法子
お茶の水女大 生活環境 福場博保

目的 我國におけるそば粉の加工用途は、大部分がそば切り用であり、他への利用は菓子類のそば板、そばぼうろ、そば豆、そばまんじゅう等若干のものに限られている。近年生産課において、カステラにそば粉が利用されたのだが、まだ一般的ではなく、調理加工への適性についての研究も少ない。そこでそば粉を膨化焼菓子へ利用するについての基礎資料を得る為、スポンジケーキを調製し、物性と嗜好性について検討した。

方法 小麦粉スポンジケーキの配合比（蒸力粉：グラニュー糖：卵黄：卵白を1：1：0.6：1.4）を基本とし、そば粉（挽きぬき機械製粉）は0～100%を小麦粉と置換し、さらに水0.16（比）の添加がそば粉の混合を均等にすることから材料に追加した。鶏卵は共立て、別立ての二方法とし、電動ミキサーにより泡立てと材料混合を行い、総量375gをφ180、高60mmの焼型に入れ、オーブンレンジで150℃、25分焼く。5分後、重量、体積測定、20分後φ50mmに型抜きし、高10mmのと、3より上部15mm厚さを試料とした。レオロメーターにより硬さ、弾力性、付着性、凝集性、そしゃく性について測定した。官能検査は、本学学生16名により、外観、香り、食感、嗜好について順位法と評点法から検討した。

結果 焼き上り重量、体積はそば粉と小麦粉に大差がないが、そば粉100%の気孔は、ケーキの上部と下部が均質である。弾力性はそば粉の多い方が高い。食感は小麦粉のようになしっとり感に欠けるが、そば粉が多いと付着性は小さく、ぼらっとした仕上がりである。

100%そば粉は、そばの風味は生きたい子がパネルがそばの風味に慣れたいなので、嗜好的に必ずしも好まれない。しかし適量の混合で、軽い食感が得られた。