

目的 米粉に昔から製菓や間食の材料として用いられていた黍粉・大麦粉・麦こがし・晒し鰯などを混合した蒸しカステラを家庭で手軽に作ることを目的として、その製品の性状及び嗜好面などから、実用性を検討する。

方法 試料として米粉10g・鶏卵170g・砂糖100g・蒸留水20gの配合割合を基本として、米粉に糯黍粉・大麦粉・麦こがし・晒し鰯を10・25・50・75%と置換添加し、蒸しカステラを調製した。カステラの生地の比重及び製品の膨化率・水分量(常圧加熱乾燥法)・硬さ・弾力性・凝集性(レオメーター)・色調(測色色差計)・糊化度(Bアミラーゼポルラーゼ法)を測定した。併せて官能検査(2点嗜好試験法・順位法)の評価を行った。

結果 ①黍粉添加製品の特性は、黍粉添加量が増加するに伴い生地の比重が増し、膨化率が低下傾向を示し、物性では硬さがやや硬くなる。黄色の色相で糊化度も85%以上と高い。黍粉の最適添加量は25%添加製品で、きめが均一で口ざわりがしっとりしており、味・総合でも有意に好まれた。②大麦粉及び麦こがし添加製品の特性は、大麦粉・麦こがしの添加量が増すに伴い生地の比重が増し、50%添加製品迄は膨化率が良くなる。物性では10・25%添加製品は基本製品より軟らかい。大麦粉はベージュ色、麦こがしは褐色の色相で、糊化度も80%以上である。官能検査での最適添加量は25%添加で、麦こがしの方が独特の風味があり有意に好まれた。③晒し鰯添加製品の特性は、晒し鰯添加量の増加に伴い膨化が著しく、物性は硬さが軟らかく、弾力性が小さくなる。晒し鰯の最適添加量は25%添加で、ふんわり軟らかい口ざわりを与え、淡い小豆の色や香りが残り有意に好まれた。