

〔目的〕一般に板海苔形態で食され、調理・加工面で利用されることの多いアマノリは、カルシウム、マグネシウム等の微量栄養に富み、給源食品としての価値も高い。また特有な色や香りは、調理・加工に有用な要素とも思われ、今回は粉末のアマノリをスポンジケーキ（マドレーヌ）の生地添加到し、焙焼ケーキの調理性について検討することにした。

〔方法〕アマノリの粉末はY社調製の粒度200メッシュのものを使用した。試料のマドレーヌはゼノワーズ法で調製し、材料配合は薄力粉80g、上白糖80g、鶏卵100g無塩バター60gで膨化剤としてベーキングパウダーを薄力粉の3%添加した。アマノリ粉末は薄力粉の内割りで3、5、7、9%量添加した。合計4種類のケーキを調製し、試料とした。焙焼後、①外観・形状の観察 ②膨化率の算出 ③焼き色の測定 ④官能検査（順位法および2点嗜好法） ⑤破断強度試験（みかけの弾性率の算出）の測定を行った。

〔結果〕アマノリ粉末の添加率を増大させていくと、マドレーヌの高さは低下し、膨化率も減少して行くことが知れた。表面の焼き色は明度が次第に低下し、9%で暗緑色となり一部に浸潤が見られた。スポンジのきめには、試料間に顕著な差は見られなかった。官能検査の順位法では3%のものが好まれたが、2点嗜好法では、3%と5%との間に有意な差は見られず、5%と7%との間で、5%のものが有意に好まれることが分かった。破断強度試験から、みかけの弾性率は添加率の上昇に伴い増加する傾向が見られ、添加によりスポンジがしっとりする口ざわりとは一致を見なかった。総合して、アマノリ粉末の添加率は薄力粉の5%までが良好な範囲であると思われた。