

目的 演者らは既に同一材料配合のバタースポンジ (卵起泡…以下EWと記す) とパウンド (バター起泡…BW) の焙焼中の温度勾配が異なることを報告したが、製品のバター風味にも強弱の順位が認められたので詳細に比較し、またその原因を探ろうとした。

方法 ①バター0%スポンジ、②50%EW、③50%BW、④100%EW、⑤100%BWの5製品について、シェフエの一対比較法 (7段階) による官能検査 (週1回・ランダムな1対・24名パネル) を実施した。また各生地のおとバターを染色し、気泡と各成分の分散状態を顕鏡比較した。

結果 (1) 官能検査結果は図のようになり、バター風味の強さは全ての製品間に有意差が認められ、バター量では50<100%、同じバター量ではEW<BWであった。(異なるパネルの順位法でも同順位を得た。)(2) 色の濃さはEW<BW、きめの細かさはBW<EW、口当たりのしっとりさと好ましさは共にバター量が多いほど強く、特にバター50%では共にEW<BWとなった。(3) 顕鏡比較では気泡の大きさがBW<EW、バターの細粒分散度は当然ながらEW<BWが得られた。これらが官能検査での卵起泡とバター起泡の差の原因と思えた。

