

## 連続式微小変形多重バイト試験法の基礎的検討

## 第5報 スポンジケーキの食感と関連した物性の検討

大阪樟蔭女大：○中谷文子・久保千晶・与本裕子・渡辺史子・辻昭二郎

【目的】 第1～第4報で、われわれの研究室が開発した連続式微小変形多重バイト試験法の基礎的な問題、市販のパンやケーキなどの物性測定について実例を示して論じた。本報では一定の配合のスポンジケーキを調製し、その食感と関連した物性について連続式微小変形多重バイト試験法で測定し、基礎的な検討を行った。

【方法】 一定配合、一定条件で調製しテスト用リールオープンで焼成したスポンジケーキを試料とし、既報のテンシプレッサーによる連続式微小変形多重バイト試験法で測定を行った。本報ではとくにそのバイトプロファイル曲線の変化と各種のパラメーターを解析した。また、このスポンジケーキに一定量吸水させた試料についても測定し比較した。

【結果】 連続式微小変形多重バイト試験法による、比較的低いバイト率と高いバイト率におけるスポンジケーキとその吸水試料のバイトプロファイル曲線およびパラメーターの比較によりそれらの物性の差がよく示された。また、従来の物性測定法では不可能であった、高いバイト率におけるケーキクラムの微細な物性変化の様相も極めてよく示された。

## 【文献】

中谷・小池・与本・辻：日本家政学会第43回大会研究発表要旨集C-105(1991)

辻・田中・白井：日本家政学会第43回大会研究発表要旨集C-106(1991)

辻・田中・白井：日本家政学会第44回大会研究発表要旨集C-61(1992)

中谷・小池・与本・辻：日本家政学会第45回大会研究発表要旨集2MP-1(1993)

辻・中谷・白井：日本家政学会第45回大会研究発表要旨集2MP-2(1993)