

【目的】前報でオートミール添加マフィンについてはバター量の違いが食味や性状に及ぼす影響について報告した。その結果バター30%のマフィンが良好であったが、オートミール添加マフィンは無添加のものに比べ硬かった。そこで今回は粉に対する換水値の違い及び小麦粉の種類の違いがマフィンの性状や食味に及ぼす影響について検討した。

【方法】試料の配合は、粉（薄力粉または強力粉1：オートミール1の重量比）100 に対し、卵50、バター30、砂糖28、食塩1.5、B・P4とし、牛乳は換水値合計が薄力粉使用の場合は120、130、140、強力粉使用の場合は130、140、150になるよう算出し調整した。生地調整は、電動泡立て器を用い、バターと砂糖、卵、牛乳と塩の順に加えて攪拌した後、小麦粉、オートミールの順に加えて混ぜ、型入れし、180℃で20分焙焼した。焙焼後は常法により比容積、水分を測定し、測色色差計により色、クリープメーターにより硬さ、凝集性を測定した。さらに官能検査を行い、併せて切断面をゼロックスコピーした。

【結果】薄力粉+オートミール（A）と強力粉+オートミール（B）のマフィンを比較した場合、水分はA、Bいずれの場合も換水値合計が多いほうが多く、比容積ではA、Bいずれの場合も換水値合計が多いほうが小さく、換水値合計が同一の場合ではAのほうがBより低い傾向がみられた。硬さでは換水値合計が130のAと換水値合計が140のBは同程度であったが、凝集性では、AはBより低く回復力が悪かった。官能検査では、口どけ、硬さ、きめなどを総合して換水値合計が130のAと140のBが良好な傾向が得られたので、この2種の嗜好テストを行った結果では有意差はみられなかった。