

油脂の違いがブリオッシュの性状・食味に及ぼす影響
○長谷川千佳子* 村上智子**横田聖子**中里トシ子**
(* 大妻女大短大(非) **大妻女大)

【目的】ブリオッシュは、油脂と卵を多く用いて作られるのが特徴のパンである。演者らは、油脂(バター)量の違いがブリオッシュの性状や食味に及ぼす影響について実験し、結果を得ることができた。そこで本実験では、油脂の違いが製品の性状や食味にどのような影響を及ぼすかについて、比較検討した。

【方法】材料の配合比は、重量比で小麦粉 100に対し、卵50、砂糖 8、イースト3、塩 1.5、油脂添加量は粉の 50%とし、バター、ショートニング、マーガリン、バター+ショートニング、バター+マーガリンの5種類の油脂を用いた。水は粉に対して全体の65%となるように調製して加えた。生地調製は直ごね法で行った。1次発酵、2次発酵後190℃で12分焙焼し、試料とした。1次、2次発酵による生地の膨化率を測定し、焼き上りのブリオッシュについては、常法により比容積、水分、測色色差計により、色、クリープメーターで圧縮剪断試験を行った。さらに、官能検査及び形状の観察を行った。

【結果】マーガリン添加の試料は、1次、2次発酵後の生地の膨化が大きく、比容積も大きくなった。また、表面の色はショートニング添加の試料が最も焼き色が薄く、バター添加の試料が濃くなった。さらに、バター及びマーガリン添加の試料は、ショートニング添加の試料よりも軟らかかった。官能検査を行った結果、味の好ましさ、しっとりさ、表面及び縦断面の色の濃さ、きめの細かさ、硬さの各項目において有意差が認められた。総合評価については、バター及びマーガリン添加の試料が好まれ、ショートニング添加の試料は好まれなかった。