

卵及びバター添加量の違いがブリオッシュの性状や食味に及ぼす影響

○長谷川千佳子 村上智子\* 横田聖子\* 中里トシ子\*

(\*大妻女子大学)

【目的】ブリオッシュは卵、バターが多く用いられるパンであるが、その配合は様々である。演者らは、これまでにバター添加量や使用油脂の違いが製品に及ぼす影響について結果を得た。そこで、本実験では、卵の添加量の違いが製品の性状や食味に及ぼす影響について比較検討するとともに、卵とバター相互の影響を調べることを目的とした。

【方法】材料の配合比は、重量比で小麦粉 100に対し、砂糖 8、イースト 3、塩 1.5、卵の添加量は粉に対して40、50、60%、バター添加量は30、40、50、60、70%とした。水は粉に対して全体の水分が65% となるように調整して加えた。生地調製は直捏法で行った。1次及び2次発酵後 190℃で12分焙焼し、試料とした。1次及び2次発酵による生地の膨化率を測定し、焼き上がり後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、クリープメーターを用いて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】1次発酵後の生地の膨化率は、卵及びバター添加量の増加に伴い減少した。また、2次発酵後の生地の膨化率は、各卵の添加量とも、バター添加量の増加に伴い減少した。比容積は、卵の添加量の増加に伴い増加し、一方、バター添加量の増加に伴い減少した。さらに卵の添加量の増加は、ブリオッシュの硬さを硬くする傾向を示し、反対にバター添加量の増加は、軟らかくする傾向を示した。卵の添加量の違いについて(バター添加量50%の場合)官能検査を行った結果、表面及び内部の色の濃さ、きめの細かさの各項目について有意差が認められた。総合評価ではいずれの卵の添加量においても良好な結果を得たが、卵の添加量の違いによる有意差は認められなかった。