

米粉添加がクッキーのテクスチャーに及ぼす影響

食品開発研究室 2009FA10 菊地 恵

1、[背景、目的] 昨年の3月11日に起こった、東日本大震災から一年半経ったが震災が残した爪跡はあまりにも大きかった。そこで少しでも復興に役立てばと今回米粉クッキーを作ることに決めた。ここでは米の消費拡大を狙い、「がんばれ東北」を推進する目的で研究を行った。

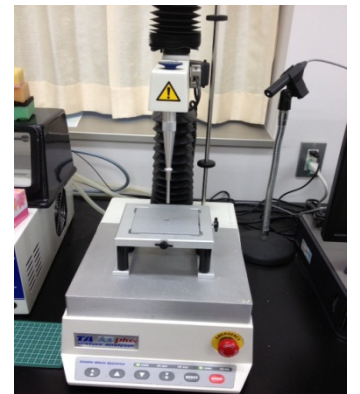


2、[方法] 米粉クッキーはレシピに従い調整した。基本配合を表1にまとめた。米粉と小麦粉(薄力粉)の配合を表2の様に变えていき3種類のクッキーを調製し、テクス

| | |
|--------|-------|
| バター | 60g |
| 卵 | 1/2 個 |
| 砂糖 | 60g |
| 薄力粉、米粉 | 120g |
| バニラオイル | 適量 |

| 米粉 | 薄力粉 |
|-----|-----|
| 100 | 0 |
| 50 | 50 |
| 0 | 100 |

チャーアナライザーを用い直径 5mm のアダプターで圧縮試験を行った。



3、[結果・考察] 右の図の結果を見ても大きな違いは見られず、官能評価においても大きな違いは見られなかった。従って薄力粉同様、米粉でも美味しいクッキーが作れるということがわかった。

