

# 脱脂エゴマのマフィン製造への利用

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 食品学第一研究室 瀬賀 龍 他

## 1.【背景・目的】

脱脂エゴマは、タンパク質を約30%、脂質を約20%、灰分を約5%含んでいます。脂質には $\alpha$ -リノレン酸が多く含まれ、アレルギー症状の緩和に役立つといわれています。従来脱脂エゴマは家畜の飼料や煎餅等の副材料として用いられてきました。今回脱脂エゴマの利用を促すために、脱脂エゴマ添加マフィンの新規開発を検討しました。そこで小麦粉や脱脂エゴマを添加した小麦粉の水分吸着量を測定するとともに、マフィンを製造し、脱脂エゴマがマフィンの品質にどのような影響を及ぼすのか検討を加えました。

## 2.【方法】

試料として脱脂エゴマと小麦粉(薄力粉、日清製粉)、その他副材料を用いた。小麦粉と脱脂エゴマ添加小麦粉の水分吸着量を測定後、脱脂エゴマ、小麦粉、バター、砂糖、鶏卵を用い3種類のクッキー(脱脂エゴマ添加量5%、10%、15%)を調製した。調製した各クッキーの重量、体積、比容積、色調、物性などを常法により測定した。また5段階評価法により官能評価を行った。

## 3.【結果・考察】

脱脂エゴマを添加したマフィンの比容積は、脱脂エゴマの添加量が多くなると多少減少し、硬さも増加し、凝集性も低下した。官能評価ではエゴマを5%添加したマフィンがさくっとして、中もしっとりしており評価が良好であった。5%添加マフィンは15%添加マフィンに比べて1%の危険率で有意に好ましいと評価された。

