

明日葉粉末を添加したどら焼きの製造

東京聖栄大学 食品学科 食品学第1研究室 三好海斗

1.【背景・目的】

明日葉はセリ科の野菜で、ビタミンA・Kやミネラルをバランスよく含み、食物繊維の含量も多い。また明日葉にはカルコン類が含まれ、がん抑制作用、血栓抑制作用、抗菌作用などがあるといわれている。

今回は明日葉の利用を促すために、明日葉粉末を皮に添加したどら焼きの新規開発を検討した。

2.【方法】

～明日葉どら焼き～

試料として明日葉粉末と薄力粉、その他副材料を用いた。

①薄力粉、卵、砂糖、明日葉粉末等を用いて

どら焼きの皮(明日葉粉末添加量3%、5%)を調製した。

②焼成した皮を冷まし、調製した各皮に粒あん、クリームをはさんだ。

③食品学科の教授・学生10名による官能評価を、5段階評価で行った。



明日葉粉末



粉末3%添加のどら焼き



粉末5%添加のどら焼き

3.【結果・考察】

明日葉粉末を添加したどら焼きは、粉末を3%添加しているにも関わらず、あまり苦味も感じられずおいしく食べることが出来た。明日葉粉末の添加量が多くなるにつれ、緑や青みの値が増加した。官能評価では明日葉粉末を5%添加したどら焼きは味、香りともよく、評価が良好であった。

明日葉粉末を5%添加したどら焼きは、3%添加のどら焼きに比べて、1%の危険率で有意に好ましいと評価された。