

ベーキングパウダー ゴールドを使用した フレンチトーストの比較テスト

【試験目的】

フレンチトーストにベーキングパウダー ゴールド（以下BP ゴールド）を使用した時の物性や食感の確認を行う。

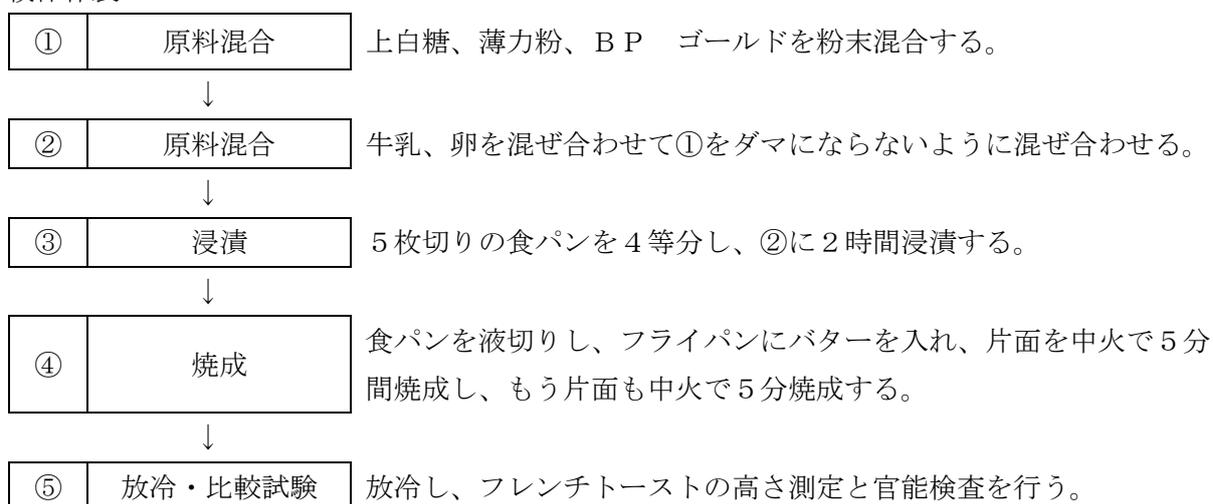
【試験方法】

<処方>

表1. フレンチトーストの処方

原料名	不使用	BP ゴールド使用
牛乳	100.0g	100.0g
全卵	60.0g	60.0g
上白糖	10.0g	10.0g
薄力粉	15.0g	15.0g
BP ゴールド		1.0g
合計	185.0g	186.0g

<検体作製>



<試験1 (高さ測定) >

フレンチトーストの高さをノギスで測定した。(検体数 9個)
9個の平均値を算出した。

<試験2 (官能検査) >

比較試験法 パネリスト 8名

検査項目

- ・柔らかさ・・・どちらの方が柔らかい食感か選ぶ。
- ・おいしさ・・・どちらの方がおいしいか選ぶ。

【試験結果】

<試験1 (高さ測定) >

表2. フレンチトーストの高さ

	不使用	B P ゴールド使用
高さ (c m)	1.46	1.56

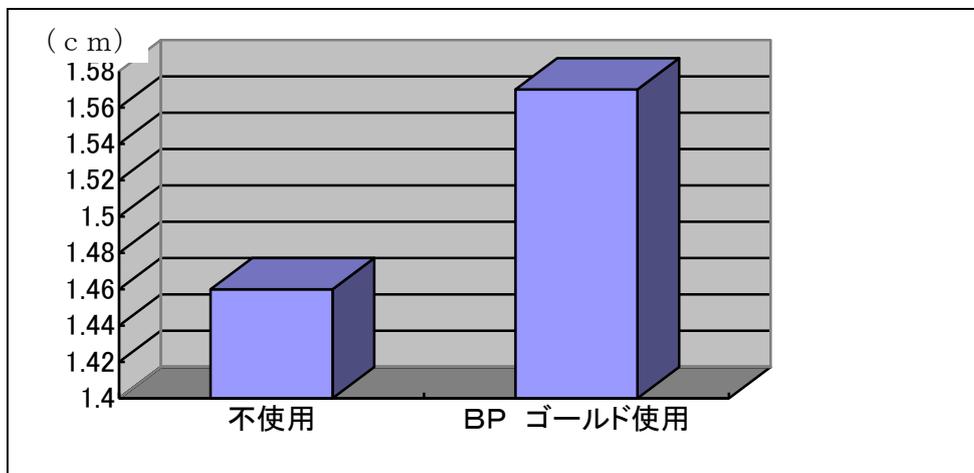


図1. B P ゴールドを使用した時のフレンチトーストの高さ

<試験2 (官能検査) >

表3. フレンチトーストの官能評価

検査項目	不使用	B P ゴールド使用
柔らかさ	0	8
おいしさ	2	6

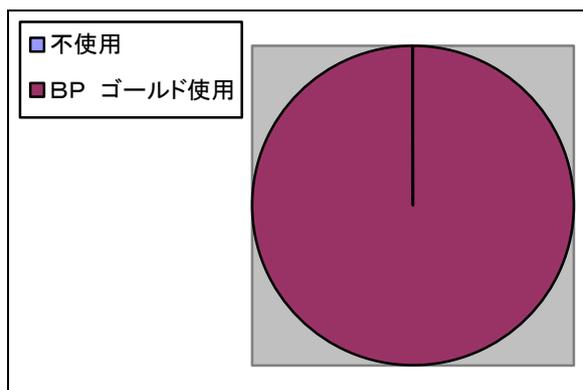


図2. フレンチトーストの柔らかさ官能評価

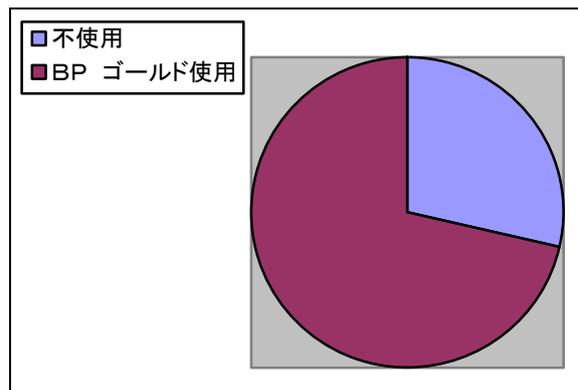


図3. フレンチトーストのおいしさ官能評価

【結果】

- ・高さ測定より、BP ゴールドを使用する事により、高さ（膨らみ）が約7%アップした。
- ・官能検査より、BP ゴールドを使用する事により、フレンチトーストの柔らかさがアップした。

【考察】

- ・BP ゴールドを使用する事により、フレンチトーストの膨らみが増し、食感が柔らかくなった。この事により、おいしく感じるようになると考えられる。

弊社ラボでの試験結果です。貴社にて確認試験をお願いいたします。

以上