

時の影響並びに糊化温度、90°C に於ける持続時間等による澱粉糊化の粘度変化の知見を得たので報告する。

D-21 各種調味料の澱粉糊化に及ぼす影響

味の素食品研究室○川上 謙・荻原道子

澱粉に調味料を加え調味する場合、澱粉糊の性質の変化の一端を知る為、先ずその粘度変化をアミログラフを使用して測定した。澱粉は馬鈴薯澱粉、小麦澱粉の二種を用い、之等を各種濃度の食塩、砂糖、食酢、グルタミン酸ソーダの水溶液に懸濁せしめた後アミログラフにかけ、90°C迄の粘度変化をみると同時に、種々の時間 90°C に保ち、その間の粘度変化を験して後、温度を降下せしめ温度-粘度曲線をとった。

以上の実験により、試料澱粉に各種調味料を添加した