

11 小麦粉の調理に関する実験（第2報）

—手動操作によるドウのファリノグラム及びエキステンソグラム—

お茶の水女子大 松元 文子
福島大学 芸 松本エミ子
北海道学芸大 高野 敬子

小麦粒の調理の中には、混捏水 50% 前後の軟らかさのドウを必要とするものが少くない。この程度の軟かさのドウにはブラベンダーのファリノグラフやエキステンソグラフの使用が可能であるところから、調理に於ける手動操作がどのようにドウの性質を変化させ、その結果が調理過程や製品の品質にどのように影響するか、その一つの考察を試みようとして、上記の機械を用いてその基礎的な実験を行った。

手ごねのドウとファリノミキシングドウのファリノグラム及びエキステンソグラムをとり、手ごねと電力ごねの比較、手ごね回数に与える影響等を調べた。また、ドウを放置すること（resting ねかす）の効果についても同様の方法で試みた。

実験の結果、手ごねによるドウとファリノミキシングによるドウのファリノグラム・エキステンソグラム上に於ける関係・手ごね程度とエキステンソグラムとの関係等を知ることができた。

また、放置によるドウの軟化とミキシングによるドウの軟化との関係・一定時間ねかしたドウを再びこねた場合のドウの性質の変化等をエキステンソグラムの上で知ったのでこれらを報告する。