

24. 小麦粉のグルテン量がパイクラスト製法上における影響について

福井大学芸 竹林やゑ子

1. 小麦粉のグルテン量がパイクラスト製法上において技術と製品にいかなる影響をおよぼすかを知るを目的とする。

2. 強力粉及び薄力粉の2種の小麦粉を用いてパイ生地をつくる方法にて「ドウ」をつくり、エキステンソグラフによって伸張力、伸張抵抗、面積を知り、形状係数を算出する。次に前回同様に「ドウ」をつくり一定の大きさに切断し、これを延してえた延長寸法及び復元力を測定して成形係数を算出する。

3. グルテンの多い小麦粉ほど伸度力、伸張抵抗、面積、形状係数は大であった。また延長寸法、復元力も大であり、成形係数は小であった。しかしこれらの数字はねかし時間による変化があった。

パイクラストは形状係数の大なるほど厚さは大であった。面積の大なるものはパイクラストの層は多かった。成形係数の大なるほどパイクラストの面積の縮少率は少なかった。