A—40 澱粉の調理性についての研究（第1報）
—くずざくらについて（1）—

戸板女子短大 ○寺元 芳子
お茶の水女子大 松元 文子
ベターホーム 塩田 育子

1. くずざくらには，くず澱粉が最も適し，種実澱粉は根茎澱粉の混合により，ある程度の適性が認められている。しかし，いずれの澱粉にしても，扱い方によってその糊の性格に相当に異なるものとなる。

そこで，調理の実際の立ち場から，すなわち，くずざくらでは，餡を包む操作の上から，また製品の味覚の上から，いかなる条件をそなえた，澱粉糊を調製すればよいかについて，実験を行なった。

2. 種々の澱粉について，それぞれ，砂糖添加量，糊化方法を変えた場合の，澱粉糊の，粘弾性，附着量，伸張度等を測定比較し，製品の弾性，白度，離漿，安定性等をも比較し，官能テストも行なった。

また，混合割合を異にする混合澱粉糊を作り，上記と同様の実験を行なって，澱粉混合の効果を知った。

3. 本実験によって，餡を包む操作の難易は，澱粉の種類，懸濁液の濃度，砂糖の添加量，糊化方法などによるものであることを認め，澱粉糊の附着度，伸張度に関して操作許容範囲を見出した。そしてその操作許容範囲に近づけるための，各種澱粉糊の調製方法，および混合澱粉の混合割合をきめることができた。