

戸板女短大 ○蟻川トモ子
石川 京子

1. 包装めんの製造工程中、漂白、殺菌のため一般にゆで上り後、過酸化水素に短時間浸漬することが行われており、往々にして過剰使用の弊害があるため、昨年、この使用量の基準が定められたが、今回は使用 H_2O_2 の濃度、浸漬時間、みょうばん添加がどのようにうどんの吸着、残存量に影響するかを検討した。

2. 残存 H_2O_2 の定量はヨード法によった。

3. (1)めんの太さによって残存量は異り、細めんの方は太めんよりも、吸着、残存量が 15~20% 多い。

(2) H_2O_2 400 倍液に 30 秒浸漬のものは製造直後は法定基準量を越えるが、24 時間後は基準量内に入る。その程度は水の温度、その他の使用条件によって異なる。

(3)200 倍濃度のものは太めんは 48 時間後、細めんは 72 時間経過した後一般に基準量以下になる。

(4)未漂白粉使用のうどんにみょうばんを添加したうどんは、 H_2O_2 の分解が少く、 H_2O_2 が安定であった。

(5)一般市販品 13 点の内、製造当日分の 6 点は基準量を越え、製造後 1 日以上経過したもの 7 点は基準値内であった。

(6) H_2O_2 の使用時の温度は、高い方が吸着量が多く、
90°C の湯と冷水では、湯の方が水よりも約2倍近い吸
着量を示した。