

目的 ゆで麵に関する報告は多いが、さし水の有無とテクスチャーに関する報告は少ない。市販乾麵のゆで方表示にはさし水をしな場合が多いが、さし水の有無はテクスチャーの上で僅かながら差があるように思われる。そこで、さし水をするのが麵にどのような影響を与えるかを明らかにしたいと考えた。

方法 ①官能検査；乾麵（うどん、ひやむぎ、そうめん）、生麵（太・細）についてゆで方による差の有無を2点識別・嗜好試験変法で行った。②麵の内部 度履歴；モテル麵（ $10 \times 10 \times 30 \text{ mm}$ ）を作り中心及び外層に熱電対（アルメル、クロメル）温度計を挿入固定し、定量の沸騰水に入れ、①と同じ火加減、即ちAは強火（ 16 l/min のガス流量）、にして5分間隔でゆで水の10%のさし水をする。Bはふきこぼれない程度の火加減（ 0.8 l/min のガス流量）しは外層の温度がAと同じになる火加減にしてゆでる。③水分量、糊化度の測定；モテルゆで麵を内層、外層に分画して迅速水分計で水分含量を測定する。糊化度は内外層をそれぞれ脱水乾燥してその膨潤度を比較、また内外層を分画しないで乾燥したのについてアミログラムでも比較した。④ゆで麵の物性測定；テクスチューロメータ・レオメータで測定した。

結果 官能検査では両者の差異は認められたが嗜好について有意差が認められなかった。水分含量および糊化度ではさし水なしの方がやや内外層に差がみられた。

テクスチューロメータ、レオメータによっても僅かの差がみられ、さし水した方がゆでのびが少かった。