

目的 うどんには、粉、水のほかに古くから、食塩が加えられているが、今回、食塩以外に全脂大豆粉、D-ソルビット、プロピレングリコールを添加し、その食味、食感への影響および、保存性にどのような影響があるかについて検討を行なった。

方法 前もって決定しておいたゆで時間ごとに、うどんをとりだし、官能検査で滑らかな否をわり、菌ごたえなどを判定した。また、細菌学的には、大腸菌群および一般生菌数を調べた。

結果 1)食味、食感への影響 ①食塩の添加はうどんのゆで時間を短縮した。添加しないものに比べ、粘弾性が増した。②全脂大豆粉の添加はうどんの色を白くし、こしが強くなった。③D-ソルビットの添加は、添加しないものに比べて、表面がつるりとした餅感を与えた。ただし、ゆで時間が長くなると肌アレがおきた。④プロピレングリコールの添加は、2.5%では肌アレが少なかったが、5%では苦味を感じた。2)細菌検査結果 ①食塩3%以上、添加したものは、一般生菌数の増加が少なかった。②プロピレングリコールの添加は、無添加のものに比べて、一般生菌数の増加が少なかったが、2.5%、5%添加の違いによる差は認められなかった。