

目的 めんのテクスチャーと食感との関連について、主として *hardness* と *cohesiveness* の2つのパラメーターの多点測定法による検討を既に家政誌に発表した。その後、テンシプレッサーを用いて、米飯やその他の食品のテクスチャーパラメーターの検討を行った所、これらの食品の *fracturability* 特性が食感上重要な役割を演じていることを認めた。そこで、めんについて *fracturability* 特性と *adhesiveness* について検討を行った。

方法 試料は実験室で製造した生めんと市販の3種の乾めんを用いた。測定はタケトモ電機製のテンシプレッサー TTP50B X を使用し、米飯における2点測定法の原理をめんに適用し、とくに、生めん製造の際の加水量、ゆで時間およびゆでた後の放置にともなう食感の変化を *hardness*, *cohesiveness* などのパラメーターのみでなく *fracturability* および *adhesiveness* の変化で示すことを検討した。

結果 ゆでめんの場合は、板状プランジャーによるバイト試験がテクスチャーと食感との関連の検討に有用であった。既報の *hardness*, *cohesiveness* などのパラメーターの変化のみでなく、テンシプレッサーによる *adhesiveness*, *adhesiveness / hardness*, *fracturability*, *fracturability / hardness* などのパラメーターは生めんの加水量やゆで時間による食感の変化をよく示した。とくに、*fracturability / hardness* はゆでめんの食感の変化を数値的に示す有用なパラメーターであった。

参考文献 辻 昭二郎：家政誌, 27, 489 および 495 (1975), ニューフードインダストリー, 19, (3), 59 および (4), 43 (1977), 日食工誌, 27, 265 (1980), 家政誌, 33, 21 (1982)