

東京農大・農 〇杉山法子

お茶大・生活環境 福場博保

目的 そば切り調製におけるそば粉は、小麦粉のグルテン形成のような作用を有する。つなぎと称する種々の添加物によって麺線調製を容易にする方法が採られているが、山芋磨砕物添加は生麺では硬さ、付着性が増加し加熱麺では弾性が増加することを見た<sup>1)</sup>。今回は鶏卵添加による影響を、粘弾性の面から検討した。

方法 試料そば粉は、九州・茨城、北海道産の玄そばを2:1:1の比で挽き抜き製粉した水分14.2%のものを、また鶏卵は市販の新鮮物を使用した。加水比45~70%でフアリノグラム混捏中のドウ及び加水量の25~100%を水分重量比換算で鶏卵に置換したドウの硬粘度を求めた。混捏後のドウ、製麺<sup>2)</sup>したものおよび3分加熱後のものについて、レオロメータにより硬さ、付着性、凝集性、弾力性を測定した。さらに伸び弾性についてはネオカードメータにより測定した。また嗜好面とあわせた食感については、農大男女学生各5名の官能検査により検討した。

結果 鶏卵添加は加水量の多少にかかわらず、ドウのフアリノグラム硬粘度を上昇させる。レオロメータによる硬さにおいても増加が見られ、付着性も同様の傾向が見られる。凝集性は加水量の少ない時に低下の傾向にある。弾力性は60%以上の加水時の鶏卵添加でや、増加する。加熱麺では鶏卵の影響が硬さ、凝集性の増加として現れる。伸び弾性は25%添加で高く、50%で大差なく、加水量が少いと75%で再び上昇する。官能検査の結果では、鶏卵添加はかたさ、舌ざわり、歯切れに影響を与え子が、その影響は添加量によって逆転する場合も見られる。(註=第34回本大会研究発表による要旨集p87)