

A 146 大豆粉添加麵の物性および食味特性について
京浜女子大家政 新井貞子 ○加藤恵子
東京農大農 澤山 茂 川端晶子

目的 小麦粉麵は日常の食生活において古くから親しまれており、多くの研究報告がある。私達はこれまで麵の食味を向上させることを目的として、麵改良剤インフルーバーの添加による影響を検討し報告した。今回は小麦粉に不足しているリジン等の必須アミノ酸を強化するために大豆粉を添加したドウの物性と、茹麵にした場合の物性および食味特性を検討した。

方法 I 試料小麦粉は昭和産業(株)製の中力粉(地球星印)、大豆粉は味の素(株)製エスサン・プロテイン-Lも用いた。II 実験方法 1)小麦粉ドウの粘弾性は、アラベックス・ビスコグラフおよびファリノグラフにより測定した。2)麵作成条件は、ナショナル麵パン機(MK-500S)を用い、厚さ2mm中ス3mmに作成し、10倍量の沸騰水で7分茹で測定に供した。3)テクスチャーはダイナグラフ(飯尾電機製DYN-1256)を用い、茹後経時的に硬さ、凝集性、付着性を測定した。4)伸び弾性率はネオカードメーター(M-302)により測定した。5)クッキングロステストを行った。6)本学学生38名によりS・D法を用い、茹麵の強弱および好き嫌いの官能評価も行い食味特性を検討した。

結果 1)ビスコグラムおよびファリノグラムでは顕著な差は認められなかった。2)テクスチャーは、時間の経過と共に大豆粉添加麵は付着性に高い値を示したが、硬さ、凝集性に差は認められなかった。3)官能評価の結果、大豆粉を添加することにより、粘り、歯ごたえで有意に差が認められた。麵の好き嫌いと項目の強弱の間では、こし、歯ごたえに相関が認められた。