

〔目的〕 著者はコーンスターチなどのでん粉のりの物性を新しい物性試験法多重バイト試験法<sup>1)</sup>で測定し、有用な結果が得られることを示した<sup>2)</sup>。本報では先に発表したジャガイモでん粉のりの物性<sup>3)</sup>に引続き、添加物と加熱条件による物性の変化を多重バイト試験法で検討解析した。

〔方法〕 既報<sup>2)</sup><sup>3)</sup>の方法に準じて調製したジャガイモでん粉のりについて、とくに食塩およびバルミチン酸Na添加の影響を検討した。測定はテンシプレッサーと第5次改良型多重バイト装置<sup>1)</sup>を使用した。また、一部コーンプレート型デジタル粘度計ででん粉のりのみかけの粘度の測定も併せて行い比較した。

〔結果〕 粘度計よるジャガイモでん粉のりのみかけの粘度の測定は濃度が3.5%以上になると条件によっては十分な対応ができない傾向が示された。これに対して、多重バイト試験法のみかけの粘性要素と対応するパラメーターはでん粉濃度4.3%以上ののりでも精度よく測定できることが示された。また、食塩およびバルミチン酸Na添加によるでん粉のりの物性変化も多重バイト試験法のパラメーターで極めてよく示された。

〔文献〕 1) 辻: *New Food Industry*, **30**, (6), 45; (7), 43; (8), 70 (1988)

2) 辻: *日食工誌*, **35**, 748 (1988)

3) 中谷・小池・一色・与本・辻: 日本家政学会第40回大会研究発表要旨集

C-179 (1988)