

食塩添加と攪拌が茹で麺の特性に与える影響

○手崎彰子*、田辺創一、池崎喜美子*、新井映子**、渡辺道子*

(*東京学芸大教育、**島根大教育)

【目的】 麺を茹でる際、スパゲティは食塩存在下、その他の麺は非存在下で攪拌しているのが現状である。本研究は食塩添加および攪拌が茹で麺の特性に与える影響を明らかにすることを目的とした。

【方法および結果】 アンケートでは80%以上の学生が、スパゲティを茹でる際は、テクスチャーを良くするために食塩を添加し、麺を茹でる際は、麺どうしが付着しないように攪拌すると答えていた。茹でスパゲティについては食塩添加群および無添加群に分けて、テクスチャー測定を行った。生うどん、乾うどんおよびスパゲティは、攪拌、非攪拌群に分けて、茹で麺の固形分重量および流出固形分量を測定した。茹でスパゲティでは食塩添加、無添加いずれもテクスチャーに有意な差は見られず、食塩は下味を付ける効果のみを有していた。攪拌下では、茹で麺の固形分重量が有意に減少し、表面が削られ、流出固形分量が増加していた。茹で汁の小麦粉濃度は1.5%、小麦粉の臨界ゲル化濃度は10%であったため、非攪拌下でも、茹で汁中で麺どうしが付着することはなかった。以上の結果から、食塩存在下でスパゲティを茹でるのは、テクスチャーを良くするためでなく、下味をつけるためであり、麺を茹でる際、混ぜる操作は必要ない、と結論した。