

12 小麦澱粉の調製処理法が澱粉品質に及ぼす影響 (第2報)

一小麦澱粉製造工程中の水溫が澱粉品質に及ぼす影響及び抗生物質処理について一

大谷女子短大 藤本 園子
高岡 研一

1 先に吾々は小麦粉より非醱酵法によって製造された市販小麦澱粉特，壹，並等の三種澱粉について流動学的性状並びに化学的性質などの実験を試みたが，今回は小麦澱粉製造工程中に作用する因子の一つと考えられる水溫の澱粉品質に及ぼす影響について検討した。

2 小麦粉よりグルテンを分離して澱粉乳を集める際に，真夏の頃であれば工場内の室温も 30°C 以上に達しかねない。そこで 10°C 冷水浸漬の場合を対照として， 30°C 恒温槽中で一定時間浸漬を行い，その浸漬液の pH 並びに酸度の測定，ガスの発生状態を観察した。又，かくして得た乾燥澱粉については V.I. Viscograph による粘性，Curd Tension Meter による粘弾性の測定，Blue Value，親水性，沈降率などの実験を行った。抗

生物質としてはオーレオマイシン，デキストロマイシンを使用して無添加のものと上記項目について比較検討した。

3 その結果，水温の高い場合には細菌が繁殖して悪臭を放ち，pH 値の低下，酸度の増加がみられた。又 Viscoqram，粘弾性，などの流動学的性状に悪影響のあることを知った。そこでその品質低下を防止するためにオーレオマイシン，デキストロマイシンなどの抗生物質を使用した結果，その目的を達することを確認した。