

放置時間による変化は弾性、白度いずれの場合も澱粉の種類、砂糖の添加量の如何にかかわらず、ほとんど同じ傾向を示した。

離漿については澱粉の種類においては有意差が認められるが、砂糖の添加量による有意差は認められなかった。

A—6 澱粉の調理性についての研究（第2報） くずざくらについて（2）

お茶の水女子大 松元 文子
和洋女子大 ○寺元 芳子
ベターホーム 塩田 育子

1. 前回の発表において「くずざくら」を調理操作の上から検討したので、今回は製品としての条件を設定し、それに適合する澱粉の種類および調製法を明らかにしたいと考え、本実験を行なった。

2. 2種の単独澱粉および混合澱粉について砂糖の添加量を変えた4群の試料をつくり、次の点について調べた。

1) カードメーターにより、各試料の弾性および放置時間による弾性の変化

2) 光電管比色計（拡散反射率測定装置）により、各試料の白度および放置時間による白度の変化

3) 離漿

3. 砂糖の添加量の増加にしたがい、いずれの澱粉ゲルも弾性率は低下する。即ちゲル強度は大となる。ただし、澱粉の種類によって変化の度合いは異なり、じゃがいも澱粉では大差が見られなかった。

白度は砂糖添加量の増加にしたがい、著しく低下する。ただし、くず澱粉の場合はやや異なる。