

1. 団子について軟かくして日持をよくするという実際上の必要から、団子の製造条件といかなる関係があるかを知るためにこの実験を行なった。

2. (イ) 試料 粳粉糯粉は 60 mesh の篩を通したものの、砂糖は市販の精製糖を用いた。(ロ) 団子の製法と粘弾性の測定法、試料を混和し所定量の水を加え幅 2 cm のケーシングにチョッパーを用いて一定の圧力で押出して腸詰状の団子を作り、長さ 1 cm に切断しその断面に対して岡田式ゼリー強度計を用いて測定した。(ハ) 食味試験は測定の都度行なった。

3. (1) 粳と糯の重量比を変えた団子の製造時の粘弾性は粳の多いものほど高い値を示した。(2) これらの団子を常温に保存した場合 24 時間を経過すると製造直後の値に比して粳のみのは著しい高い値を示したが糯を配合したものはほとんど変化がなかった。(3) また 48 時間を経過したものは製造直後、24 時間経過のものに比して高い値を示した。しかも粳の量の多いものほどこの傾向が著しかった。(4) 30°C の恒温に保存した場合は粳のみのもので除いて製造直後の値より小さく 48 時間経過してもほとんど変化が認められなかった。(5) 食味については粳糯の配合量によって、硬さ軟さ粘性弾性にそれぞれ差異を認めた。(6) 砂糖を加えた団子の粘弾性は加えないものに比して低い値を示した。特に糯の量の多いものほどこの傾向が著しいと認めた。