

1. 団子の製造条件と製品の粘弾性、およびその日持ちとの関係を解析する目的で、原料粉である粳と糯の配合比、それが経時的変化及び使用する砂糖添加量の影響については既に報告した。引続いて団子製造に当って副原料であるよもぎの粘弾性におよぼす影響、各種酵素を使用した場合製品の受ける影響等について報告する。

2. 団子の製造、粘弾性の測定は前報の通りであり、また、団子の食味判定は測定のつど行った。

3. (1)団子に配合するよもぎの量は外観上2.5%が最も適当であった。

(2)粉（粳50糯50）に2.5%のよもぎを配合して製造した団子の粘弾性は粉のみの団子に比して少々低く日持は幾分良かった。

(3) (2)に砂糖5%, 10%を添加したものの粘弾性は著しく低く日持ちも良くなった。

(4)団子製造時に粉に対して0.1%, 0.05%の糖化型アミラーゼ（サンチーム）を添加したものは、対照に比して著しく日持がよく、食味良好で甘味も相当強く感じた。

(5)よもぎを配合した団子に糖化型アミラーゼを添加したものは(4)同様に効果的であった。

(6)液化型アミラーゼ（アミロリクティブアーゼ）を0.1%, 0.05%添加した場合は液化はげしく団子を製造することが出来なかった。

(7)粳50糯50の配合粉の団子について粘弾性の測定値と食味との関係を明らかにすることができた。