

## A-72 小麦粉ドウをこねる水温について

広島女学院短大 ○請川 琴子  
奥田 弘枝  
お茶大家政 松元 文子

1. 従来小麦粉ドウの一種である餃子皮を作製する場合、餃子の加熱方法により小麦粉に加える水の温度が調節されている。このことは小麦粉に加える水温のちがいがドウのかたさに影響するものと思われる。そこで小麦粉に加える水温を変化してドウのかたさのちがいを明らかにすると共に、水量、操作によってもどのように変化するかを知りたいと考え実験を試みた。

2. 強力小麦粉を用い、水温によるドウのかたさのちがいはフェリノグラフを用いて測定した。その中から調理上取扱いやすい温度をとりあげ、手ごねによりドウを作製し、カードメーターでそのかたさをしらべた。また、それぞれの組織の状態を顕微鏡によって観察した。

3. 実験の結果、熱湯によるドウは $20^{\circ}\text{C}$ の水でこねたものよりかたくなり、同じようなかたさとするには湯の方が水よりも多く必要である。一方非常に冷たい水によるドウも $20^{\circ}\text{C}$ の水でこねたものよりかたくなり、熱湯の場合とよく似た状態を示すことがしられた。