

A—77 ルーの加熱程度とその性状について

鶴岡高	○渡部	繁子
沖繩宜野座高	新垣	公子
お茶大家政	島田	淳子
	松元	文子

1. 西洋料理に広く用いられるルーは、炒め程度によりその名称もことなりこれを使用して調理したものの味や濃厚度に関与する所が大きい。そこで炒め程度のこと

なるルーの性格をしらべ、それと官能検査との関連について検討した。

2. 試料はバター：小麦粉の割合を1：1および1：1.5とし、最終温度100°C、130°Cおよび150°Cの3段階に炒め、これらの濃厚液の粘度を測定し、炒めない試料の同濃度の液との嗜好の差および濃厚度の差を2点比較法で検討した。次にこれらのルーの性格を、エーテル可溶部（分離バター）と残渣（分離小麦粉）とに分けて、分離小麦粉については粘度、冷水可溶性物、アミログラフィー、 α -アミラーゼによる粘度変化および青価により、分離バターについてはAV、IV、SV、および粘度により検討した。

3. ルーの濃厚液は、ルーの加熱温度が高いほど濃厚でなくさらりとしていると評価され、その粘度も加熱とともに順次減少したが、同じ加熱温度でも加熱時間の少ないものは変化が少なかった。分離小麦粉の粘度およびアミログラムの最高粘度も同様の傾向を示し、冷水可溶性物は加熱によりやや増加する傾向にあった。また α -アミラーゼを作用させると、100°C加熱のものはもとの小麦粉とほぼ同じ程度の変化を示したのに対し、150°C加熱のものはほとんど変化を受けなかった。なお分離バターのAV、IVはほとんど変化せず、SVはやや増加の傾向にあった。