

A—12 コンスターチ及び小麦粉と水，牛乳，脱脂乳  
と混合したときのアミログラフの挙動につい  
て（第1報）

都立立川短大 竹林やゑ子

1. コンスターチや小麦粉を水，牛乳及び脱脂乳と混合して調理をするときがあるので，この場合におこる事柄を知ることは大切であると思ったのでこの研究を行なった。

2. 定量のコンスターチ，薄力小麦粉，強力小麦粉を定量の水，牛乳，脱脂乳および水：牛乳，水：脱脂乳とに混合しアミログラフにかけた。30°Cより加熱し93°Cで10分持続し次に30°Cまで冷却を行なった。このアミ

プログラムについて、急立上がり温度、立上がり角度、最高粘度、粘度降下角速度、温度 $1^{\circ}\text{C}$ 冷却するときの粘度上昇、冷却 $30^{\circ}\text{C}$ に於ける粘度等について分散分析を行ない、有意と判断されたものについて推定を行なった。

3. コンスターチ、薄力小麦粉、強力小麦粉はいずれのときも有意と判断され、冷却温度 $1^{\circ}\text{C}$ に対する粘度上昇と冷却 $30^{\circ}\text{C}$ に於ける粘度については水：牛乳、水：脱脂乳の場合も有意と判断された。