

# A-5 乾麺に関する研究 - 乾うどんの食味について -

香川県立香川短期大学 香川節江 香川大教育 末沢幸子

目的 麺は、ゆであげ後の性質の変化が大きいので、それが味覚にどのように影響するかを検討するために、食味テストを試みた。

方法 (1) サンプルには4種類の乾うどんを用いた。ゆであげ時間の食味の変化は、ゆで時間、12.5-15.0-17.5分の2.5分差と、10-15-20分の5分差とについてテストした。ゆであげ後の食味の変化は放置時間、3時間-2時間-直後の組み合わせのものと、2時間-1時間-直後の組み合わせについて検討した。

(2) テスト項目は、麺の外観、かたさ、弾力性、温味、味、総合評価とした。テストは、ラテン方格法により、毎回3個のサンプルを順位法で採集した。パネルは、うどんの嗜好度“普通”以上の短大生女子進数271名である。

(3) テスト結果は、Kramerの順位合計による有意差検定を行なった。

結果 (1) ゆで時間の差によるかたさの有意差は、2.5分差にはみられなかったが、5分差にはみられた。

(2) ゆであげ後の放置時間による食味については、ゆであげ直後のものが、もっとも評価がよく、2時間、3時間と放置時間の長くなるほど食味は劣る。この傾向は、Kramerの検定で有意差のあるものが多かった。

(3) 総合評価に大きく影響する要因は、味と弾力性のようである。