

A-27 ルーの性状と白ソースの性状

日本甘大政政 ○赤羽ひろ 大澤はま子 中浜信子

目的 白ソースの出来，不出来に影響するルーについて，その加熱過程での小麦粉の性状変化を，油脂の種類と水分の影響について検討した。併せて，これらのルーによる白ソースの性状について検討を行なった。

方法 小麦粉は乾麩量85%の薄力粉を，油脂はバター，バター脂，サラダ油を用いた。ルーは加熱温度40℃～140℃までのものを作り，40℃に冷却後，ルーの15倍量のエーテルで6回脱脂を繰返し，エーテルを除去，脱脂試料を得，乾麩量の測定及び，複鏡に用いた。複鏡は位相差顕微鏡，偏光顕微鏡を用いて行なった。白ソースは，前報同様に調製し，B型粘度計で粘度を測定した。

結果 ルーの加熱温度による乾麩量の変化は，1)小麦粉とバターを用いた時，加熱温度85℃～90℃で急激に減少した。2)乾燥小麦粉とサラダ油を用いた時，加熱温度による変化はなかった。3)小麦粉とサラダ油，小麦粉とバター脂，乾燥小麦粉とバターの場合はルーの加熱温度80℃～120℃で減少したが，140℃でも尚，乾麩が採取できた。白ソースでは，ルーの加熱温度120℃以下で粘度は小麦粉とバター脂を用いたものの以外，ルー調製時の水分量の大小と一致した。140℃加熱では，小麦粉とバターのもので粘度の減少がみられ，他のものは変化が少なかった。顕微鏡下では，ルーの加熱温度40℃～140℃での粒形及び，複屈折性の変化はみられなかった。白ソースの場合，60℃まで加熱のものは，ルーの場合と同様変化がみられないが，80℃では粒形の膨潤があり，複屈折性は消失した。90℃以上では，粒形もほとんど見うれなくなった。