

A-96 餃子の皮の成形条件について—特に添加水量，水温，放置時間について
東京農大短大　〇杉山法子　ヌマズベーカリー（特殊冷凍）山岡徳次

目的 餃子の皮のかたさについて，ドウの扱いやすさと好みのかたさからの水温，水量についてはすでに報告されているが，小麦粉と水から作られる餃子皮の成形には硬さ以外に付着性，凝集性，伸展性が関与し総合としての皮を考える必要がある。そこでこれらの物理的性状を考慮した添加水量，水温，放置時間と併せて官能テストから成形条件決定の基礎資料を得る為の実験をした。

方法 試料：強力小麦粉＝日清カメリヤ，添加水量：40, 45, 55, 60, 70, 80%（対小麦粉），水量：25～95℃，混捏機：アルベオグラフおよびファリノグラフのミキサー部，測定機器：レオロメーター（飯尾電機），エキステンソグラフ（ガラベンダー），官能テスト（本学男女学生各5名により）成形加熱した皮のかたさ，なめらかさ，ねばりの差と嗜好テストをKramer他により検定。

結果 ①25～60℃までは40～55%で混捏，20分放置後成形がよい②95℃の高温では45～80%，放置は10分までが成形上よい③放置は温度を替えた時の硬さ，付着性の差を一定化させる④60～90℃は糊化，変性による性状の変化が著しく現われるので，成形条件と一定にさせる⑤硬い皮＝60℃まで，加水量40%で混捏，20分放置で成形する⑥柔かい皮＝60℃まで，加水量55%で混捏，20分放置後成形する⑦特に柔かい皮（付着性は高いが）95℃，加水量80%，混捏後10分までで成形する⑧皮を加熱してからのテストによれば，レオロメーター硬さで10，または加水量10%以上替えればかたさに差を生じる。