

目的 めんは、日本の伝統的な食品であり、めん独特の味が伝統として受けつられ、今日の食品としての大きな地盤をなしている。しかし反面、機械化、省力化に進みすぎたため品質の低下をまねかされていいる。そこで演者等は原料粉、加水量、食塩量、熟成時間等の製めん条件並びに添加物使用によるめんり保存性について検討した。

方法 原料粉の種類(強力粉、中力粉、薄力粉)、加水量、食塩量の多少、熟成時間の有無等が製めん適性にどのように影響するかを水分、切断抵抗、溶出量等から検討した。またエケルアルコール、有機酸添加による抗菌力は酸度や官能所見による腐敗程度から判定した。

結果 原料粉では強力粉100%は切断抵抗が強く、溶出量も少ない。しかし強力粉に混入する薄力粉の割合が増加するにつれて切断抵抗が弱くなり、溶出量も増加した。また加水量では多い場合(50%)と少ない場合(40%)にめんは切れやすくなり、溶出量が増加した。食塩量の多少では多い場合と少ない場合にめんは切れやすくなり、溶出量では食塩量が多くなる程増加した。熟成の影響では、時間が長くなるにつれて切断抵抗が強くなることがみられた。また中で上げ後の放置時間では24時間経過のものほ、中で上げ直後のものより極端に切断抵抗が低下し、中で後の放置時間が長くなると中で伸びが大きくなった。中でめんに対するエケルアルコールの抗菌力は5%(浸漬法)添加しても、ごくわずかであった。有機酸では添加酸量が多くなるにつれて抗菌力が増加した。そして酸の種類では酢酸、ロレーニンゴ酸がわずかであるが他の酸(乳酸、クエン酸)よりすぐれていた。