

福山市立女短大。倉田美恵 土屋房江 辻 祥子
奥山清美 塩田芳え

目的 市販されているうどんは多種類ある。特に茹でめんにおいては品質および保存性に問題があり消費者の立場からこれらを検討するために本実験を行なった。

方法 岡山県、広島県の食料品店、スーパーマーケットにおいて昭和55年3月より表示の異なる茹でうどんを購入し試料とした。販売形態については、包装方法、うどんの形態、価格、重量など、品質については、茹でうどんの生と沸騰水中で加熱したものについて吸水率、水分、塩分、過酸化水素、引張り強度、 pH を測定し比較検討した。

結果 ①包装方法は簡易包装と完全包装で、めんの種類は、手打、手打式、包丁切、丸きしめんなどがみられ、うどんの断面の形、大きさは色々であった。②製造年月日、原料名、製造業者名および所在地はすべて表示があった。また「合成殺菌料を含む」と表示したのもあった。③100g当りの価格は簡易包装では平均25円前後であった。④吸水は1時間まで大であった。⑤水分は生、加熱ともあまり差はなかった。⑥塩分はメーカーにより差があり加熱により減少した。⑦過酸化水素が残留しているものもあった。⑧引張り強度については、生は部位によりバラツキがあり、またメーカーにより差があった。加熱すると、部位によるバラツキが少なくなった。⑨ pH については、試作したものは6.2で市販のものはそれより低かった。