

A 177 小麦粉ドウにおよぼすインフルエンサーの影響
東京農大栄養 ○新井貞子 澤山 茂 川端晶子

【目的】 サルエキスを酸性醗酵して調製したインフルエンサーが、ドウの物性に与える影響について検討した。

【方法】 I 試料：小麦粉は昭和産業（株）製の中力粉（地球星印）、インフルエンサーは神崎屋（株）製を用いた。II 実験方法：1) インフルエンサーの性質，①一般成分，アミノ酸含有量：一般成分は常法，アミノ酸含有量はアミノ酸自動分析計，② pH：pHメーター，③ 粘度：改良オストワルド粘度計を用いた。2) 小麦粉ドウに与える影響は、インフルエンサーを1%、2%、3%添加し、①粘度：ブラベンダー・ビスコグラフ、ファリノグラフ、②テクスチャー：レオロメーターを用いて測定した。

【結果】 1) インフルエンサーの性質，①成分は稀酸4.5%、全窒素0.05%、直糖0.05%、全エキス5.29%であり、アミノ酸含有量はGlu > His > Ala > Leu > Val の順であった。② pHは2.4、1%溶液では3.2であり緩衝作用が大であった。③ 粘度は2.46 cSt (20℃) であり1%溶液では1.01 cStであった。Christensenの修正法による見かけの分子量は177,000であった。2) 小麦粉ドウに与える影響，① 8%小麦粉懸濁液に添加した場合のビスコグラムの粘度立ち上がり温度は、2%添加が最高を示し、最高粘度およびブレークダウンは添加量に比例して顕著な上昇が見られた。試料小麦粉のファリノグラムは、ティベロップタイムが短くドウの安定性が高いタイプに分類されるが、インフルエンサー添加による影響は見られなかった。② テクスチャーは、2%添加において硬さ、凝集性、付着性に特異的な挙動が見られた。