

A 179 手打ちめんの中での脱塩について。  
大妻女大政政 ○市川朝子 速水千嘉子 板橋文代

目的 手打ちめんにおいて粉の重量の4%の食塩添加はめんづくりに通するドウの物性をつくり、中でめんの風味を好ましくすることが報じられている。今回はめん生地中の添加食塩の中での溶出状態の検討を試みた。

方法 試料の1回量は中力粉50gに脱イオン水22.5mlを加えてドウを作り30分間ねかしためん線を用いた。添加食塩量は粉の2, 4, 6, 8%とし、中で時間は中で温度95~98°Cで6, 8, 10分間とし、中で水量は試料の5, 15, 25倍とした。食塩の中でのめん中の残存量および中で液中への溶出量を塩素比色法により測定した。塩味の官能検査は三点識別法と順位法で行なった。

結果 (1)食塩添加量の差による中で液中への溶出量は4%が88.1%と低値であり、他の試料はおおよそ9%であった。(2)中で時間差と溶出量の関係は4, 6%試料共に6分間が最小で8分間が最大で10分間は減少する傾向がみられた。中でめんの残塩量は6分間で13~15%, 8分間で9~12%になった。(3)中で水量差と溶出量の関係は4%, 6%の試料は中で水量5倍の溶出量は共に70%台の低値になった。4%は中で水量の増加につれて溶出量が増し、中で水量25倍で約95%になった。6%は15倍と25倍の間に大差はなく約9%となった。(4)各種食塩添加めんの塩味の官能検査の結果、0%と6%の間で0.1%の、4%と6%の間で5%の危険率で有意差が認められた。4%中でめん中の残塩量は0.117%でわずかに塩味を感じる程度であり、6%は残塩量0.128%でややすめの塩味が感じられた。中でめんの塩味はわずかに感知される程度であるため、食するときには調味を必要とする。