

目的 サバエキスを酸性醗酵して調製したインフルーバーの小麦粉ドウへの添加は、硬さ、凝集性、付着性、粘り、咀嚼曲線に影響が認められたが*、今回は麵の茹で後の物性におよぼす影響を経時的に検討した。

方法 I 試料：小麦粉は昭和産業（株）製の中力粉（地球屋印）、インフルーバーは神崎屋（株）製を用いた。II 実験方法：1) 麵作成ドウへの影響はエフステンソグラフにより測定した。2) 麵作成条件はナショナル麵パン機（MK-500S）を用い、6分混ねつ、20℃2時間ぬかせ後、厚さ2mm巾2mmに作成し5倍量の沸騰水で7分茹で測定に供した。3) テクスチャーはレオロメーター（飯屋電機 RMT-1300）を用い、茹直後、1h、3h、6h、24h、1週間の経時的に硬さ、凝集性、付着性を測定した。4) 伸び弾性率はネオカードメーター（M-302）により測定した。5) 本学学生により官能検査を行った。

結果 1) エフステンソグラフでは、インフルーバー添加による顕著な影響は認められず食塩と共に添加した場合は90分で最大値を示した。2) テクスチャーは、茹後3hまで経時的に増加し、その後は減少した。インフルーバー添加麵は常に低い値を示した。凝集性は経時的変化が少なく、インフルーバー添加による影響も小さかった。付着性は茹後3hが最大値を示し、後減少の傾向が認められ、インフルーバー添加麵は無添加麵に対して小さい値を示した。3) 伸び弾性率は無添加に比較して、インフルーバー添加の影響が認められた。