

目的 食糧資源不足が問題となっている中で良質の大麦粉が製造されるようになり、その用途拡大が期待されている。すでに演者らは、大麦粉テンパンと小麦粉テンパンに比べ高い粘性を有すること、糊化開始温度、最高粘度時温度が低いこと、冷却時粘度増加が小さいことを明らかにした。また、大麦粉F<sub>1</sub>、高繊維大麦粉F<sub>2</sub>をルー及びソースに利用したところ、嗜好面において良好な結果を得た。今回、さらに4種の応用ソースを作り、官能検査、色差、粘度を測定し、小麦粉ソースと比較検討した。一方、レモンソースの粘性が低いことから、テンパンの分子量変化についても検討を加えた。

方法 粉1:バター1の割合でホワイトルーは130℃までブラウンルーは180℃まで炒め、前者でクリームソース、ノルマンディ風クリームソース、後者でトマトソース、フルマニエでレモンソースを作り、官能検査はソースのみ、肉、魚、野菜に付けた場合の4パターンについて5点評点法により評価した。色差は測色色差計、80℃~40℃の粘度は皿型回転粘度計で測定し、テンパンの分子量変化はゲルロ過クロマトグラフィで分析した。

結果 ソースの官能検査では、F<sub>1</sub>はトマトソースで、F<sub>2</sub>はレモンソースで高い評価が得られた。肉、魚、野菜との組み合わせでは、F<sub>1</sub>はF<sub>2</sub>に比べ、全般的に評点が高い傾向であった。色差は、レモンソース、ノルマンディ風クリームソース、クリームソースでF<sub>1</sub>、F<sub>2</sub>とも小麦粉との差が4~6で、トマトソースでは、F<sub>1</sub>の値が大きい。粘度は、レモンソースでは、いずれの粉も粘性が低く、温度低下に伴う粘度増加がほとんど認められなかった。この原因と考えられるテンパンの分子量変化については検討中である。