

京浜女子大 家政 ○加藤 恵子、新井 貞子
 東京農大 農 澤山 茂、川端 晶子

〔目的〕 ヤマノイモをそば粉に添加してつなぎとし、“とろろそば”、“山芋そば”として食されることは多く、そば粉に添加した場合の物性についてはいくつか報告されている。しかし、ヤマノイモを添加した小麦粉麺は、薯蕷麺として食される事もあるが、その理化学的性質についての報告は見当たらない。そこで今回私達は食味の向上を目的とし、ヤマノイモを添加した小麦粉麺の物性と食味特性を検討したので報告する。

〔方法〕 I 試料：小麦粉は昭和産業製の中力粉、ヤマノイモは青森県産の長芋および群馬県産のいちょう芋を用い、皮を除き薄くスライスした後凍結乾燥し、50メッシュ通過粉として用いた。II 実験方法：1) 試料の粘弾性特性値は、ブラベンダー・ビスコグラフおよびファリノグラフにより測定した。2) 麺は、ナショナル麺パン機を用い、小麦粉にヤマノイモを5~30%添加し、厚さ2mm巾2mmに調製した。3) テクスチャーは、ダイナグラフを用いて生麺および茹麺の硬さ、凝集性、付着性を経時的に測定した。4) 伸び弾性率は、ネオカードメーターにより測定した。5) クッキングロステストを行った。6) シェッフエの対比較法およびS-D法による官能評価を行った。

〔結果〕 1) ビスコグラムでは、ヤマノイモ粉添加により粘度立ち上がり温度が低くなり、最高粘度、最終粘度、ブレークダウンは小麦粉のみより高い値を示したが、セットバックは小さかった。2) ファリノグラムでは、添加量の増加に伴い粘度は高く、弱化度も大であった。3) テクスチャー特性値は、山芋粉添加により硬さが増加する傾向が認められた。4) 伸び弾性率は、添加量の増加に伴い大きな値を示した。