

## 目的

ジャガイモでん粉は他のでん粉に比し、比較的低温でのり化し易いなどの特徴をもっている。従来行われているアミログラフによるでん粉のみかけの粘度の比較ではジャガイモでん粉のりの微妙な物性変化をとらえることは困難である。そこで、われわれの研究室が開発した多重バイト試験法<sup>1)~3)</sup>で検討を行ってみた。

## 方法

でん粉のりのみかけの物性はその濃度と加熱条件によって大きく変動する。そこでまず、多水準の加熱条件で作成したジャガイモでん粉のりの物性を多重バイト試験法で測定し比較した。装置は現在使用中のものと同程度の異なる第4次改良型の装置を使用した(一部第5次改良型を使用)。

## 結果

ジャガイモでん粉の加熱条件による物性変化は極めて大きく、とくに、加熱温度60、65℃と70℃以上ではアミログラフによる測定では想像できない位の大きなみかけの物性の差があることが、多重バイト試験法による $\Sigma^{10}(+A)$ などのパラメーターの測定で示された。

## 文献

- 1) 辻・田中・友井：日本家政学会関西支部第9回研究発表講演要旨集，B<sub>1</sub>，B<sub>2</sub> (1987)
- 2) 中谷・小池・一色・与本・辻：同上，B<sub>3</sub>，B<sub>4</sub> (1987)
- 3) 辻：第14回食品物性シンポジウム講演要旨集