

## 新品種の甘しょ粉末を添加した麺の性状と食味

○熊崎 稔子\* 小野 真知子\*\*

(\*名古屋女大短大, \*\*名古屋女大)

【目的】 新品種の甘しょの一次加工品である甘しょ粉末 (S.P粉末) は、加熱をしても甘くならないことや、二次加工しても製品が黒褐色にならないことなどから、その利用方法の開発が求められている。そこで本研究では小麦粉の一部を S.P粉末に代替し、配合比を変えた場合の麺の性状と食味の違い、および 2 品種の S.P粉末を用いた麺の性状の違いについて比較・検討した。

【方法】 S.P粉末は、1996年10月に九州農試 (都城市) で収穫されたジョイホワイトとサツマスターチを加工して得られたものである。麺の粉の配合は S.P粉末対小麦粉 (薄力粉: 強力粉 = 1 : 1) の配合比を [4 : 6] [5 : 5] [6 : 4] と設定し、粉に対して水は60%、食塩は4%とした。麺の調製は常法によった。生麺と茹麺の色 (小型色差計)、水分 (常圧 135℃乾燥法)、およびクリープメーターで茹麺の破断強度を測定した (プランジャー; クサビ型、圧縮率; 90%、試料台速度; 0.5mm/sec)。官能検査は7段階評点法 (-3 ~ +3 点) で行い、検定は二元配置分散分析とした。

【結果】 S.P粉末を加えた麺はそば麺様の色を呈した。麺は茹でることによって L\* 値、b\* 値は低下し、a\* 値は高くなる傾向がみられたが、配合比の違いによる測定値の差はみられなかった。麺の水分含量も配合比の違いによる差はみられなかった。茹麺の破断強度に関しても配合比による差はみられなかったが、品種間では差がみられ、ジョイホワイトよりサツマスターチの方が硬い傾向であった。官能検査では総合評価においてジョイホワイトは配合比 [5 : 5] が有意に好まれ、サツマスターチは [6 : 4] が好まれた。