

## スパゲティのアルデンテについて

○中町敦子 四宮陽子 (実践女大)

【目的】スパゲティのアルデンテとは、歯ごたえがあるという意味で、麺の中心に少し芯が残る状態とされ、おいしさの評価項目である。しかしその評価は人の感覚に頼るところが大きく、基準が明確ではない。そこで、茹で時間を変え芯の状態の異なる試料を調製し、客観的測定および官能検査を行い、アルデンテの実態を明確にすることを目的とした。

【方法】試料は、直径 1.8mm 標準茹で時間 11 分(マ・マ・マカニ(株))を用いた。茹で条件は、水 3L に 15g の NaCl を加え、試料 70g 以下を 5 分～20 分の所定の時間茹でた。測定項目は、水分含量(135℃アルミニウム箔法)、ゆで歩留(茹で後重量/乾物重量)、拡大写真撮影(約 3 倍、透明ガラスに試料を挟み芯の状態を撮影)、破断試験(クリープメーター 3305, (株)山電)および官能検査(格付け法)をおこなった。

【結果】①水分含量とゆで歩留は正の相関があり、茹で時間が長くなるに従い増加した。例年のアルデンテは歩留 2.1～2.2 が基準<sup>1)</sup>で、本実験では水分含量 59～61%、茹で時間 8～9 分であった。②拡大写真によると、9 分ではわずかに芯が残り、10 分で芯は消失した。芯のある麺は放置により芯が消失した。③破断試験の結果、5 分では 2 つのピークを生じ、茹で時間の増加に伴いピークは 1 つになり肩が生じた。10 分で肩が消失しピークは単純な形になった。芯のある麺を放置した場合の変化も同様であった。この結果、芯の状態は破断曲線の形からある程度判断できると思われた。また、破断特性値の特徴も検討した。④官能検査の結果、10 分茹でを中心にして 9 分から 11 分にアルデンテの評価が集中した。11 分が少し芯があるとされ、好ましい食感であると評価された。 1)塚本守(1984)調理科学,17(4),221