

さぬきうどんに適した小麦系統を効率的に選抜するため、ラピッドビスコアライザー(以下「RVA」と記す)の測定値から、うどんの食感を評価し選抜することができないか検討した。

1. 最終粘度(以下「FV」と記す)とホールディングストレングス(以下「HS」と記す)には非常に高い相関が認められることから、FV に代えて HS を用いることができた。これによって RVA 測定時間を 28 分から 19 分に短縮することができた。
2. めんのなめらかさの好感度は、ブレイクダウン(以下「BD」と記す)と正の相関がみられ、基準の中国 142 号より高い評価を得た系統は、BD が 200RVU 以上であった。
3. めんのかたさと粘弾性は HS との重相関係数が高く、評価の高い系統の多くは HS が 130~170RVU であった。また、BD に対し HS が小さい系統では、粘弾性の評価に大きなばらつきがみられ、平均値としての評価はあまり高くないものの、高く評価するパネラーが多く存在した。
4. ビューラー社製製粉機による 60%粉と、少量製粉が可能なブラベンダー社製製粉機(Quadrumat junior)による 50%粉の RVA 測定値に高い相関が認められた。このことから、より早い世代での選抜が可能となった。

キーワード:小麦,RVA,糊化特性,さぬきうどん,選抜