

香川県産小麦の製めん適性関連要因

大川俊彦・野田啓良*・中道謹一**

香川県産の小麦5品種について、小麦粉の物理性、化学性及び製めん適性を調査し、製めん適性が高いとされる小麦(「ASW」「チホクコムギ」)との比較から、うどん食味に関連する要因について検討した。

1. タンパク含量は、県産小麦は5品種とも「ASW」「チホクコムギ」に比べ、やや低目であった。
2. アミロース含量は、「ダイチノミノリ」23.6%「中国142号」23.5%「シラサギコムギ」23.2%「西海168号」20.6%「西海170号」17.6%の値を示した。前三者は「チホクコムギ」20.9%「ASW」20.2%に比べて高かったが、後二者は同等もしくは低かった。
3. 糊化特性では、アミロース含量の低い品種ほど分離デンプンの最高粘度、ブレイクダウンがともに高くなる傾向であった。
4. 官能審査では、「ASW」「チホクコムギ」と同程度にアミロース含量の低い品種(「西海168号」「西海170号」)のめんが、形状やなめらかさの点で高い評価を得た。

以上の結果から、製めん適性に影響を及ぼす要因として、タンパク含量、アミロース含量、ビスコグラムの最高粘度とブレイクダウンが上げられた。