

麺の品質向上に関する研究

製麺方式による茹麺の性状と食味について

多田正敏・久保伊豆子・矢野繁代

手打式に準ずる改良製麺機および麺生地の圧延方向について麺の性状と食味を検討した結果次のような傾向がみられた。

1. 生地の圧延方向による茹麺の形状は、生地を一方向にのみ圧延した場合、圧延方向の麺に比べ直角方向の麺はとくに細長い形状になる。また縦横交互に圧延した生地は両方向の麺とも形状は大差なかった。

2. 麺の物理性を機械的に測定した場合、手打麺はプレス式、杵搗式、ロール式麺に比べ伸張率、伸張抵抗および剪断強度が小さいが、これは麺の切断方向によって異なった。

3. 茹麺の粘弾性は生地の圧延方向が強く、直角方向は弱い。これに対し手打麺は双方ともほとんど差がなかった。

4. 官能審査の結果、茹直後は手打麺が柔らかく粘弾性が強いいため嗜好性は優位であった。しかし時間の経過においては麺が軟化するため茹直後に固い機械麺が良いとされた。

5. ロール式麺の場合、圧延方向を交互にした麺は従来のロール式麺より食味の向上することがみられ、また圧延が一方向の場合、横に切断した麺はとくに粘弾性が弱く食味も劣化することがわかった。

6. 当試験の結果では生地の性状からみてプレス式がやや手打式に類似の傾向を示した。

終りにのぞみ当実験を行なうに当り、種々ご指導を賜わった香川大学農学部樽谷教授、鈴木教授に深謝の意を表するとともに、製麺機をご配慮いただいた久保田製粉株式会社、および坂出機工株式会社に対し厚くお礼申し上げる。