

麵食感評価の高い小麦系統のアミロースとグルテン特性

河田 和利、藤田 究

香川県農業試験場研究報告 第65号(2015年3月) 1-9

1. 麵用小麦の加工適性評価は、小麦粉中のデンプンとタンパク質の量と質が大きく関与する。その加工適性評価は2つの分析機器、ラピッドビスコアライザーとグルトマチックシステムにより推定が可能であった。
2. RVAによる測定値のうち、デンプンの特性を評価するアミロースタイプは、最終粘度/最高粘度比を使用することにより推定が可能であった。
3. タンパク質の特性を評価するグルテンの指標には、篩上に残った湿麩とグルテンインデックスの2項目を用いることで、小麦品種ごとの位置づけが明確になった。
4. 麵食感評価の高い小麦は、アミロースタイプとグルテンの指標により特定の地点に位置づけられた。また、これらの評価手法は、麵用、菓子用、パン用小麦として輸入している主要品種「1C W」, 「A S W」, 「D N S」, 「H R W」, 「W W」にも適用できる可能性が示唆された。

キーワード：コムギ, R V A, グルトマチックシステム, 食感評価, 育種, アミロース, グルテン