

# 雑穀を添加しためんの太さの違いがおいしさに及ぼす影響

食品開発研究室 2005FA19 嶋中 健太

1. 【背景・目的】 雜穀の栄養価は高いが、米や麦などにくらべ、食べられることは少ない。ここでは雑穀をより身近な食品にすることを目的に、雑穀を添加しためんを作り、その太さの違いがおいしさにおよぼす影響を調べた。



アマランサス



粟(あわ)

## 2. 【方法】 小麦粉(中力粉)と3種類の雑穀

粉(アマランサス、粟、稗の粉末)を混合し、食塩水を加えて練り上げ、太さが2、3、4、および5mmの麺を手打ちで調製した。混合比率は食べやすさを評価して、小麦粉:アマランサス:粟:稗=6:2:1:1として製めんした。

茹でためんを室温まで冷却し、機器測定(切斷試験および引張試験)(図1,2)と官能評価(太さの好み、硬さ、コシ、のど越し、汁との相性、および総合評価)を順位法で行った。



稗(ひえ)

## 3. 【結果・考察】 切断・引張試験の結果は、測定値ではなく、それらを数十倍して一枚の図(図3,

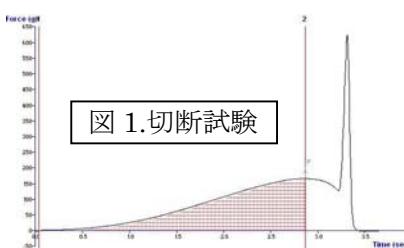


図1.切断試験

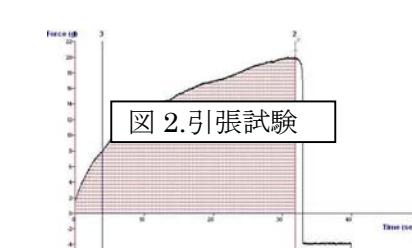


図2.引張試験

## 4)に示し、太さによる測定値の変化を比較しやすいようにした。

めんの太さが増すに従って各測定値は増加し、しっかりとした食感が付与されていた。

但し、切斷・破断歪のみは例外で、3・4 mmで最大値を示した。太くしても脆さはあまり変化しなかった。

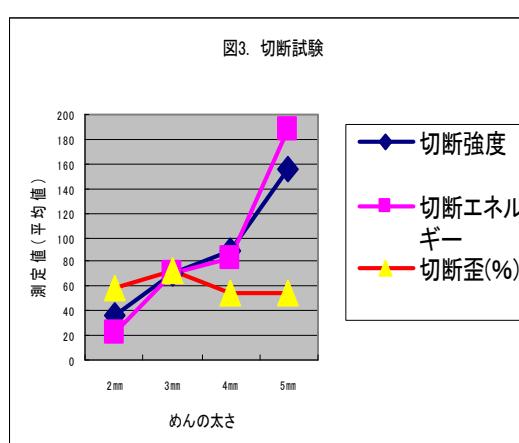


図3. 切断試験

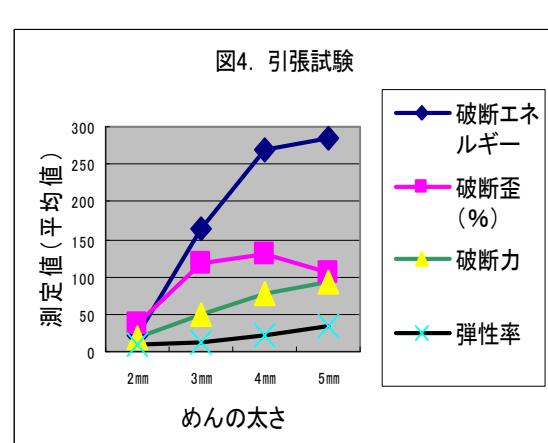


図4. 引張試験

一方、順位法による結果では、大きな六角形ほど好まれている事を示している(図5)。

太さ2mmのめんは好まれず、3・4mmのめんが好まれた。特に、のど越し・汁との相性が高く評価され、食品の形態・形状が「おいしさ」に影響する事がわかった。

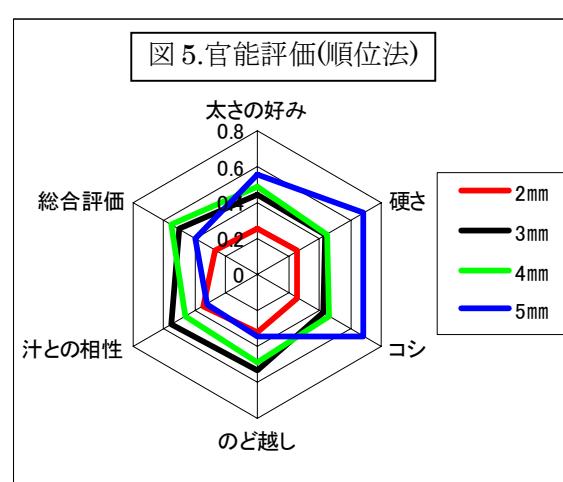


図5.官能評価(順位法)