

小松菜粉末のうどん製造への利用

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 食品学第一研究室 三好 海斗,
光浦 宏美、金 哲応 他

1.【背景・目的】

小松菜(乾燥物)は、タンパク質を約25.4%、食物繊維を約32.2%含み、ビタミン、ミネラル(特にカリウム、カルシウム)の含有量も多い。さらにネオキサンチンは肥満を予防、改善する効果があることが示唆されている。従来小松菜粉末は、お菓子、めん副材料として用いられてきた。今回小松菜粉末の利用を促すために、小松菜粉末添加めんの新規開発を検討し、小松菜粉末の添加がめんの品質にどのような影響を及ぼすのかを考察する。

2.【方法】

試料として小麦粉(中力粉)、小松菜粉末(小麦粉に対して5%または10%)、食塩(小麦粉に対して5%)を用いた。小麦粉に小松菜粉末を加え、さらに食塩水(約230ml)を加えて生地を団子状にまとめた。次に生地をビニール袋に入れ10分間足踏みした。この生地を分割し、製麺機で2mm厚まで圧延後、めん線に切った。各めんをゆでたのち、物性、色調などを常法により測定した。また5段階評価法により官能評価を行った。

3.【結果・考察】

小松菜粉末を添加したうどん(ゆでめん)の応力は、5%添加物、10%添加物となるにつれ若干高くなった。また色調は小松菜パウダー添加量が多くなるにつれL値、a値が減少し、b値は増加した。官能評価では小松菜粉末5%添加物、10%添加物とも小松菜独特の風味が感じられたが、5%添加物が適度な弾力があり、味の点でもおいしい製品であった。小松菜粉末を10%添加したうどんは歯ごたえの点でマイナスの評価をする人が複数いた。しかしどのめんも、かけ汁やつけ汁に合わせて食べると、おいしく味わうことができるものであった。

