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】 雑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(あわ)、稗(ひえ)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(あわ)：稗(ひえ)＝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（切断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)

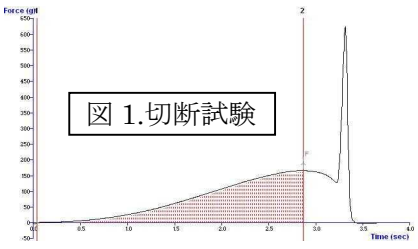


図 1.切断試験

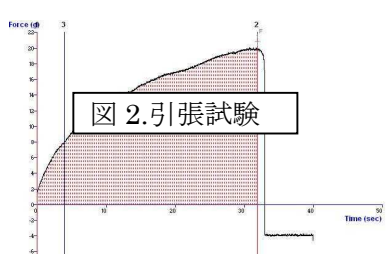
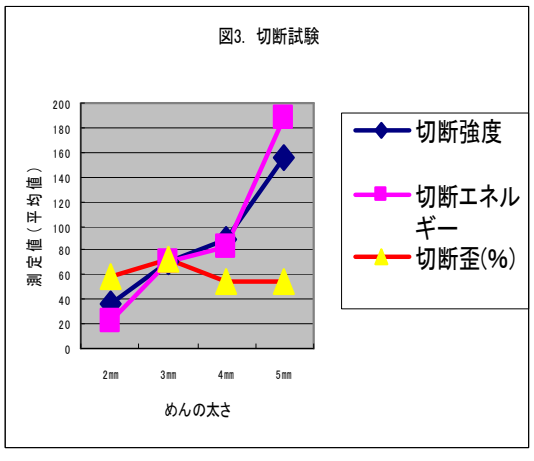


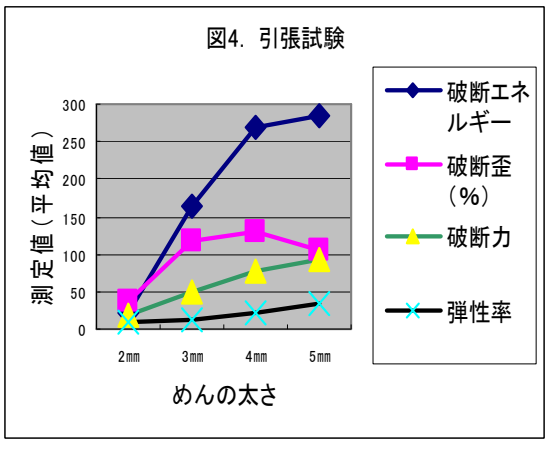
図 2.引張試験

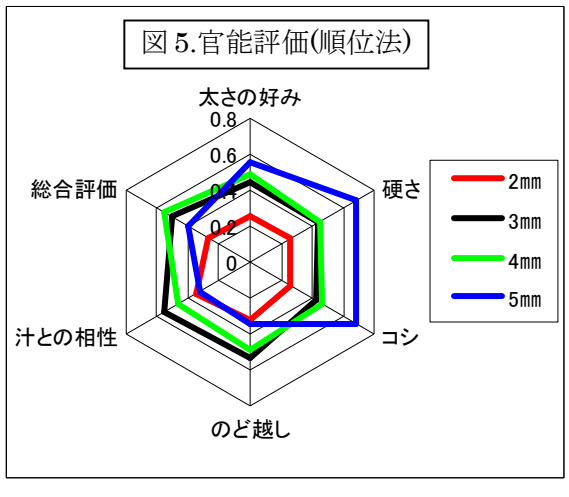
3.【結果・考察】 切断・引張試験の結果は、測定値ではなく、それらを数十倍して一枚の図（図 3, 4）に示し、太さによる測定値の変化を比較しやすいようにした。

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、切断・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(もろ)さはあまり変化しなかった。





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 2 mmのめんは好まれず、3・4 mm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。