

香川県産小麦の収穫期と原麦の品質および製めん適性

多田正敏・小西薫

小麦における収穫期の早晩が品質への影響を知るため収穫適期より4~5日早刈または晩刈した試料について、原麦および小麦粉の品質を調べた。

1. 小麦粒の外観的品質は早刈することによって色調、光沢が劣るとともに1 粒重もやや小さい傾向を示した。しかし、千粒重はほとんど差がなかった。
2. 製粉歩留は地域によって多少の差はみられたが、適期刈とほぼ同程度であった。
3. ビスコグラムによる粘度は刈取時間による一定の傾向がみられず、全試料を通じて650B.U以上の値を示した。
4. ファリノグラムにおいて早刈区は安定度が小さく弱化度の大きい、いわゆる薄力粉的性状を示した。
5. エキステンソグラムで早刈区は、伸張度、伸張抵抗とも小さく、薄力粉に類似の性状を示した。
6. 製めんによる食味評価の結果、早刈区は軟弱で腰の弱いことが指摘され嗜好性は不評であった。