

ゆでめんの品質調査結果について

多田正敏

ゆでめんにおける品質の現状を把握するため、香川県下で 22 業者と近県で 9 業者の製品を対象に理化学性と食味を調査した。また、うどんの物性値と食味との総合的評価法についての検討を行った。

1. 水分含量は最高が 71.7%,最低 55.7%であったが殆どのものは 60~70%であった。また 1 地区のものはすべてが 70%以上であった。
2. 蛋白質は 10.5%前後でほぼ類似しており、食味および物性値との間にとくに相関はみられなかった。
3. 断面積は 12.6~28.3 mm²の範囲であったが 18~24 mm²のものが特に多かった。食味が優位とされたのは 18~22 mm²のものであった。
4. 伸張率は 1.25~2.09 倍の範囲で総体的に伸張率の大きい方が食味は良いとされたが必ずしも伸張率のみで評価することには難点がみられた。
5. 抗張力の場合、実測値では一定の傾向はみられないが単位断面積当りの換算値で比較すると 1.75~4.17g で総体的に大きい方が食味も良いとされた。しかし、伸張率と同様この数値のみで品質を評価するには確実性に欠ける点があった。
6. 断面積、伸張率、抗張力の 3 要因を 3 角図形で表わすと食味の良いとされるものに対する食味劣区の欠点を容易に指摘することができた。
7. 香川県下で食味が良いとされるうどんの物性値は断面積がほぼ 20 mm²で伸張率 1.7 倍以上、抗張力 3.5~4.0 mm g の範囲のものであった。