

事 項	うどんの食感改善のためのモチ性小麦の利用		
ね ら い	<p>近年、小麦でもモチ性のものが開発され、うどんやパンなどに添加することにより、食感改善などの効果が期待されている。</p> <p>そこで、普通小麦粉にモチ性小麦粉を添加したところ、うどんの食感改善や保存性向上などの効果がみられたので参考に供する。</p>		
指 導 参 考 内 容	<p>1 モチ性小麦粉の添加量</p> <p>小麦粉全量に対して10%添加する。 (普通小麦粉900g、モチ性小麦粉100g、食塩30g、水500g)</p> <p>2 モチ性小麦粉添加による効果</p> <p>(1) 食 感 うどんにコシが出て、食感が改善される。</p> <p>(2) 保 存 性 保存中のうどんの硬化が軽減される。</p> <p>(3) ゆで時間 うどんのゆで時間が、2分程度短縮される。</p>		
期待される効果	うどんなど小麦加工品の品質改善		
利用上の注意事項	モチ性小麦粉を添加すると、うどんがややくすんだ色になる。		
担 当	青森県農産物加工指導センター つがる農産物加工センター	対 象 地 域	県下全域
発 表 文 献 等	平成11年度 農産物加工指導センター試験成績書		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 モチ性小麦粉添加量とうどんの品質

(平成11年 青森つ加工セ)

添加量(%)	硬さ(g)	色調(L値)	官能検査
0	0.71	75.4	やや硬め
10	0.66	73.9	軟らかく、こしがあり食べやすい
20	0.57	72.6	軟らかすぎ

注) 硬さはテクスチュロメータで測定

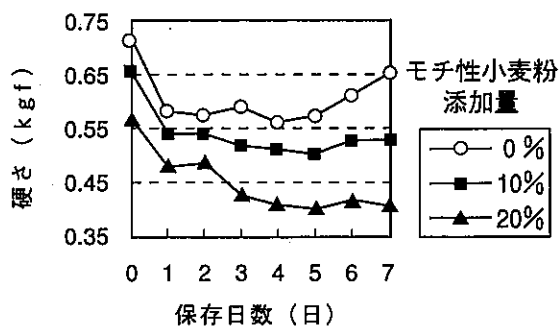


図1 うどん物性の経時的変化
【ゆで後5℃保存】
(平成11年 青森つ加工セ)

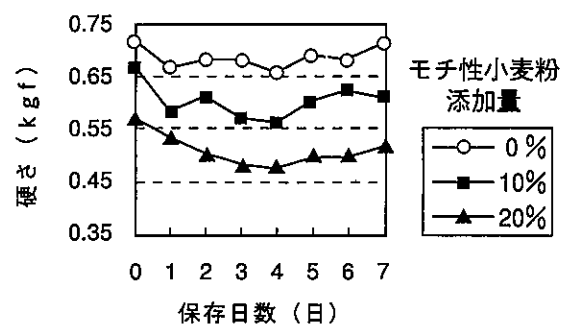
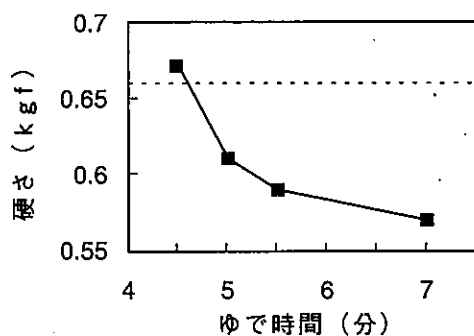


図2 うどん物性の経時的変化
【生麺5℃保存】
(平成11年 青森つ加工セ)



注) 図中の点線はゆであがりの標準的な硬さモチ性小麦粉添加量10%

図3 ゆで時間とうどん物性の関係
(平成11年 青森つ加工セ)

試験条件

モチ性小麦品種：もち乙女
めん帯：切り幅3mm、厚さ3mm
標準ゆで時間：7分