

調味料によるパスタの食感保持

- ゆで上げ後にまぶすと ゆでのびによる食感の劣化を抑制 -

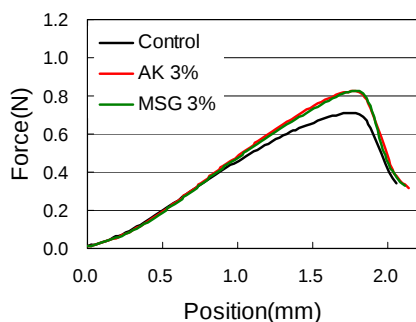
技術の特徴

コンビニエンスストアなどで販売されるスパゲティ調理品の保存による食感劣化を、グルタミン酸ナトリウム(MSG)を含む調味料をまぶすことによって抑制する。



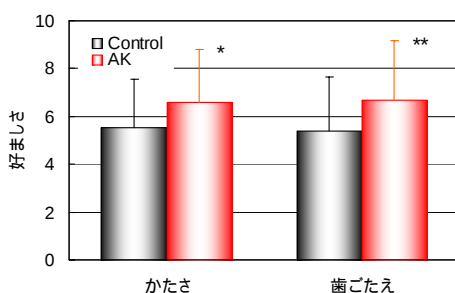
研究の内容

30分経過後の荷重変位曲線



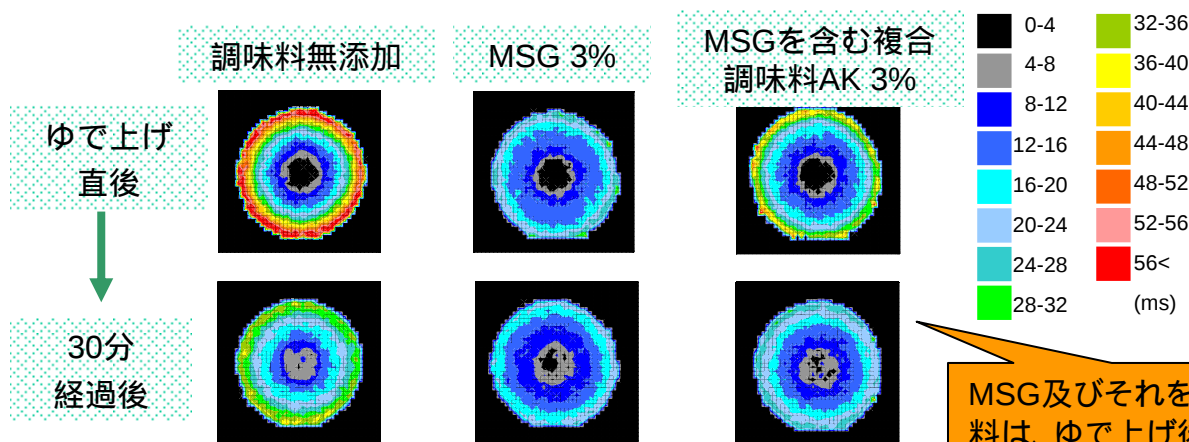
官能評価（女子大生53人による評価）

ゆであげ→24時間冷蔵保管→電子レンジ加熱→ミートソース添加



MSG及びそれを成分とする複合調味料は、ゆでスパゲティを固くし、ゆで伸びによる食感の劣化を抑制し、レンジ加熱後に好ましい歯ごたえを与える。

ゆで上げ後のMRIによるスピン - スピン緩和時間 (T_2) 横断画像



MSG及びそれを含む調味料は、ゆで上げ後のスパゲティの T_2 を低下させる。

今後の展開

MSGがゆでパスタ中の水の T_2 値を低下させ、パスタを硬化させるメカニズムの解明。

この成果は、大東食研株式会社との共同研究によるものです。



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者: 吉田 充

所属: 分析科学部 状態分析研究室

問い合わせ先: 〒305-8642

茨城県つくば市観音台2-1-12