

米粉麺に適した澱粉の特性

—ゆで溶けの評価から—

成果の特徴

- 米粉麺ではゆで溶け、麺の切れやすさ、ゆでのびが問題となっています。
- 米粉麺に向くとされる米粉の特性と米粉麺のゆで特性の関連を解析しました。
- ゆで溶けやゆで切れは澱粉の特性によって特徴付けられます。

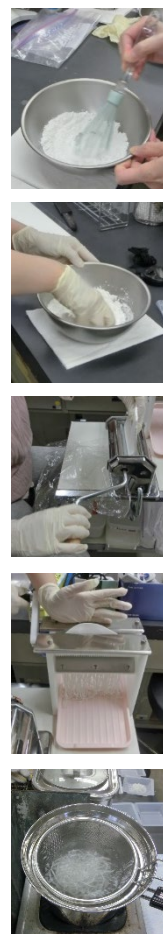
成果の内容

麺の原料

- 米粉 48g
- 片栗粉 12g
- アルギン酸エステル 0.3g
- 熱湯 約37g
※米粉の水分含量に合わせて調節
- サラダ油 1.2g

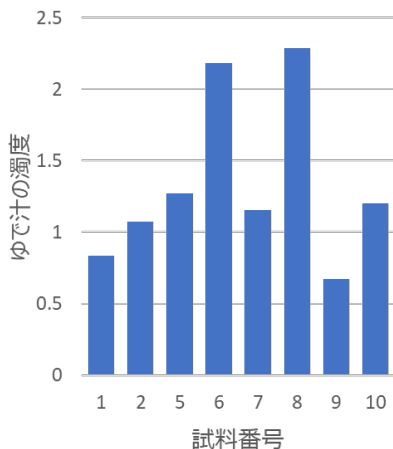
評価項目

- ゆで溶け ⇒ 熱湯で2分間ゆでた際のゆで汁の濁度
- 切れやすさ ⇒ 麺20本をゆでた後の麺の本数
- ゆでのび ⇒ ゆで後に軽く水洗いした後、湯に浸して10分ゆらした後の濁度

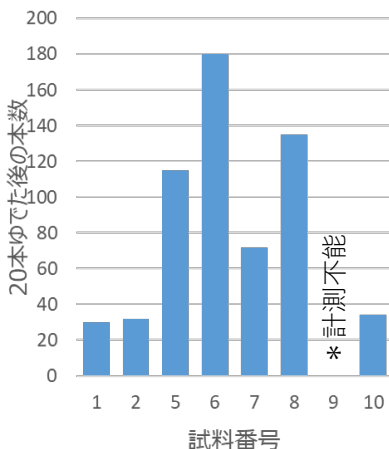


各ゆで特性値とアミロペクチン型、RVAセットバック値との間に高い相関が認められます。

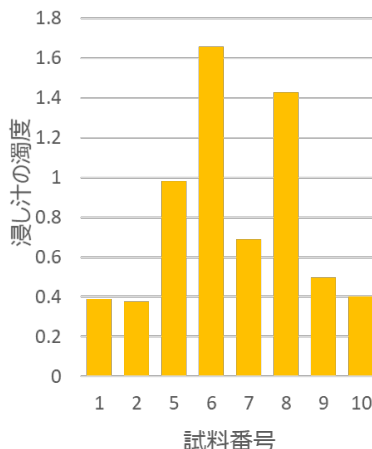
ゆで溶けやすさ



切れやすさ



ゆでのび



試料番号	アミロペクチン型	アミロース含量(%)	RVAセットバック値(cP)
1	L	24.4	1983
2	S	24.7	2004
5	L	27.1	1265
6	S	30.8	508
7	L	25.4	1476
8	S	37.2	240
9	L	18.7	1048
10	S	23.0	1802

成果の活用

ラーメンタイプの米粉麺の開発に活用されています。

関連成果

松木他：日本応用糖質科学会
2021年大会