

ホタテ水溶液(SVC)の小麦製品調理実験

実験①

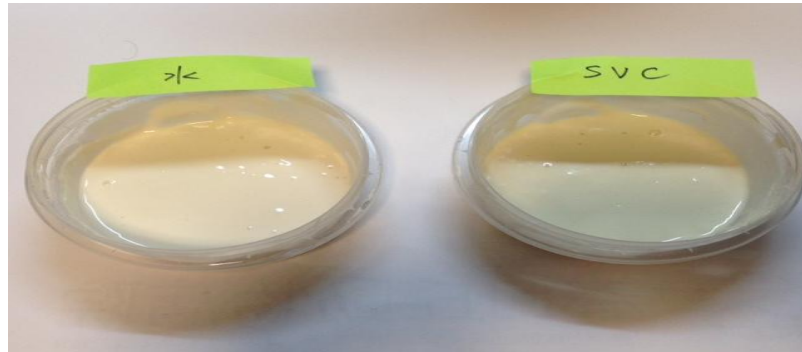
目的

SVC溶液の小麦を原料とした麺類に対する食味向上検査

手順

1.薄力粉大さじ3、+ ① 水30cc、 ② SVC30cc のそれぞれを小麦と攪拌する。

左①



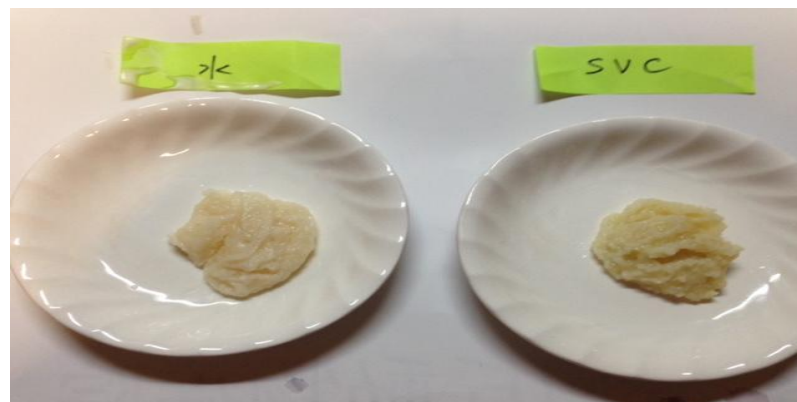
右②

2.約1分間放置して状態を安定化させる。 左① 右②



* ①は、かなり緩い状態 ②は、粘りが強く、長芋をすりおろしたような状態

3.上記①、②を各大さじ1を別々に3分間ボイルする。



* ①は②に比べ、かなり白く、②は、若干黄色みがかっている。

4.上記①をSVC溶液の原液で3分間ボイル。(③とする)



* ③は、①②に比べ光沢があり、かなり黄色みがかっている。

実験結果

検体	テクスチャー(硬度)
①	65g
②	78g
③	83g

* テクスチャーは、テクスチャー計を使用し、調理後の食肉にピンを押し当て貫通するまでの圧力強度を重量で表した。

食味官能結果

- ① 小麦の苦みに近い臭みを感じた。表面は、小麦粉のベトベト感を感じる。
- ② 臭みが全くない。全体に団子のような歯ごたえがあり、少々堅い。
- ③ 艶があり臭みが全くない。全体にモチモチ感がある。②に比べると適度に柔らかさもある。卵が入っていると錯覚するくらいの旨味を感じる。
時間が経過しても保湿力(しっとり感)がある。

総合結果

今回の実験の目的は、小麦製品、例えばうどん、ラーメン、パスタ、ピザの食味向上のためのSVC応用の確認であった。

結果、小麦に対しては、水溶き小麦粉をボイルした場合に比べ、水の代替品としてSVC溶液を使用した場合、食感(テクスチャー)が向上した。更に、水溶き小麦をSVC原液でボイルした場合には、更にテクスチャーが向上したにもかかわらず、堅さを感じるというよりモチモチ感があり、旨味、光沢とも優れた結果が得られた。

今後、和中華類、パスタ、ピザ等の食材の食味向上に貢献できると感じた。

更にPHの関係から日持ち向上効果もあると思われる。

