



県特産穀類加工食品の品質特性の明確化

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

工業技術センター 食品技術課 岡久 修己, 新居 佳孝
企画情報課 大村 芳正

1. 研究の背景と目的

徳島県の特産穀類加工食品である阿波ういろう, 半田手延べそうめん, 祖谷そばは効果的な情報発信により, 販路拡大の可能性を秘めている。しかし, 情報発信の基本となる品質については主観的な評価に留まっているのが現状である。そこで, これら三品について, 科学的, 客観的に評価し, その品質特性を明確にする事を本研究の目的とした。

2. 研究内容

市販の阿波ういろう, 半田手延べそうめん及び祖谷産そば粉について, 成分・性状及びテクスチャーアナライザーを用いた物性測定を行い, 他地域産品との違いや特性を明確にした。

3. 研究成果

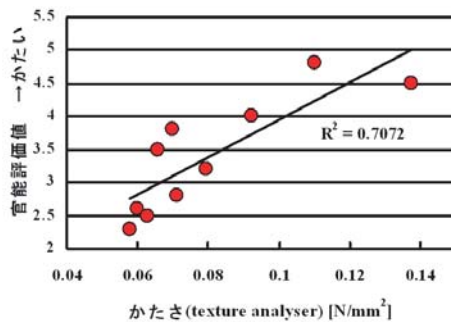


図1 ういろうのかたさに関する客観評価値と官能評価値の関係

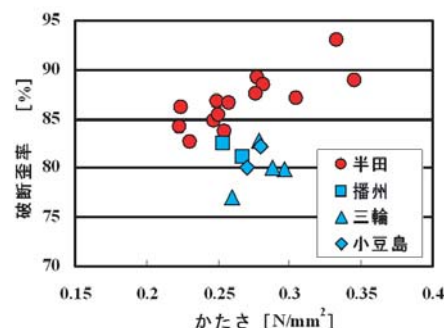


図2 各種手延べそうめんのかたさと破断歪率

表1 そば粉の機能性成分 (乾物換算値)

	ポリフェノール (mg/100g)	ルチン (mg/100g)	抗酸化性 (μ mol Trolox/g)
北海道産	779	34.4	18.0
祖谷産	845	39.2	19.6

(1)阿波ういろう：テクスチャーアナライザーを用いたかたさの値と官能評価値との間で相関関係が得られ(図1), 客観的に評価することができた。また, ういろうの適なかたさの範囲は0.078~0.102N/mm²であった。

(2)半田手延べそうめん：かたさの平均は他産地と変わらないが, 破断歪率の平均は高いことから(図2), コシの強さが客観的に評価できた。また, コシの持続性も高いことがわかった。

(3)祖谷そば：祖谷産そば粉は北海道産そば粉と比較して, ポリフェノール等の機能性成分の含有量が高いことがわかった(表1)。