

黄えんどう麺の調理・食味特性の評価

*菊田 千景¹、高谷 美衣奈¹、川端 康之¹、米田 武志² (1. 大阪樟蔭女子大、2. 畿央大)

キーワード：黄えんどう麺、物性、官能評価

【目的】新たなグルテンフリー麺として注目されている黄えんどうのみで作られた麺（以下、黄えんどう麺）の調理特性と食味特性を調べ、品質を評価した。

【方法】試料は、黄えんどう麺（ZENB NOODLE, 株式会社ZENB JAPAN）と、比較対照として小麦粉麺（マ・マー レギュラースパゲティ, 株式会社 日清製粉Welna）を用いた。それぞれの麺を商品パッケージの記載通りに茹で、茹であげ後の経時変化について、物性測定(最大荷重)と状態観察（プレパレートで押しつぶした麺の観察）を行った。さらに、茹で後すぐと20分後について官能評価（パネルは21～22歳女子大学生29名）を行った。

【結果】黄えんどう麺は、物性測定において小麦粉麺に比べ最大荷重が大きく経時変化が少なかったことから、硬くて伸びにくい性質があることが分かった。状態観察では、黄えんどう麺は麺の水分の含有量が少なく麺の表面が凹凸していることが観察された。官能評価において、茹で後すぐと20分後のどちらも、硬い、ざらざらしていると評価されたと評価された。この結果は、最大荷重や状態観察の結果を支持するものであった。また、パネリスト全体の評価としては小麦粉麺より好まれなかったが、硬い麺が好きな人はやわらかい麺が好きな人より黄えんどう麺を好む傾向がみられた。今後、黄えんどう麺の特徴的な硬さや伸びにくさの要因を明らかにするとともに、これらの特性を活かした調理方法の検討を行う必要があると考えられる。

Analyzing cooking and sensory properties of yellow pea noodles

*Chikage Kikuta¹, Miina Takatani¹, Yasuyuki Kawabata¹, Takeshi Yoneda² (1. Osaka Shoin Women's University, 2. Kio University)

Keywords : yellow pea noodles, physical properties, sensory evaluation

This study aimed to evaluate cooking and sensory properties of Yellow pea Noodles, an emerging gluten-free alternative.

Methodologically, we used yellow pea noodles (ZENB NOODLE, ZENB JAPAN Co., Ltd.) and wheat flour noodles (Ma Ma Regular Spaghetti, Nisshin Flour Weln Co., Ltd.) for comparative analysis. Following the package instructions, both noodle variants were boiled, after which their physical properties (maximum load) and condition (based on observation of crushed noodles) were assessed. Sensory evaluations were performed immediately and 20 minutes post-boiling by a panel of 29 female university students aged between 21 and 22.

The results showed that yellow pea noodles possessed a higher maximum load and exhibited less change over time compared to wheat flour noodles. Observational analyses found the yellow pea noodles to have a low moisture content and a coarse surface texture. Sensory evaluations support these findings, with the noodles perceived as hard and coarse both immediately and 20 minutes post-boiling. While the overall panel preference leaned towards wheat flour noodles, those with a preference for harder noodles showed a discernible inclination towards yellow bean noodles.

In the future, it is crucial to identify the factors contributing to the hardness and limited elasticity of yellow pea noodles. Furthermore, developing cooking techniques that capitalize on these unique characteristics is essential to enhance their culinary appeal.