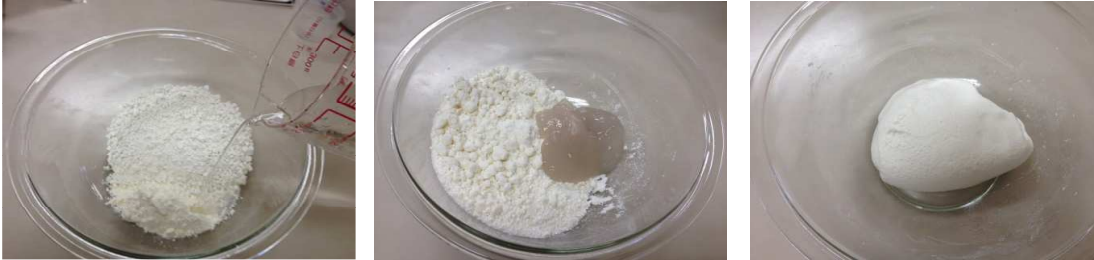


～MMP入り白玉団子～

材料	重量	配合率
白玉粉	66g	
小麦粉	10g	
MMP	37g	白玉粉の53%
水	35g	

作り方

①白玉粉と小麦粉を混ぜ合わせ、少しずつ水・MMPを加えながらこねていく



②耳たぶ程度の固さになったら、1つ約8.5gに分けて丸く成形する。

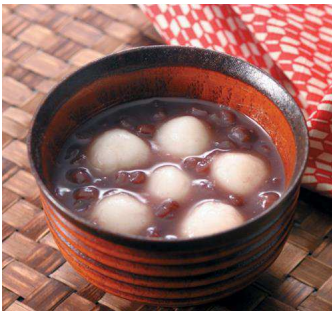


③鍋に多めの水を沸騰させ、②で作った団子を入れ茹でていく

④約3分(沈んでいた団子が浮いてくるまで)茹でる。茹で上がったら、水で冷やし、白玉を締める。



⑤ぜんざい等に入れる。



～茹で時間による白玉団子の変化の検証～

実験方法：MMP入り白玉団子と通常の白玉団子を茹で続け、その変化を確認した。

○通常の白玉団子の実験結果

- ・茹で時間が10分を超えた時点で溶け始める。
- ・約25分後には既にドロドロになり、白玉団子同士がくっつき合うようになっていた。



・25分間茹でた通常の白玉

○MMP入り白玉団子の実験結果

- ・約25分間茹で続けても、多少柔らかくなる程度で変化はほとんど無かった。



・25分間茹でたMMP入りの白玉

以上のことから、MMP入り白玉団子は通常の白玉団子と比べて耐熱性があり、ある程度の時間であれが茹でるなど熱の掛かる状況においても変化は少ないと推測される。