

# パスタ茹で検証

2022年3月8日(火)

市販のパスタを水道水とスパイラルナノバブル水で茹で、2種類のパスタを作り、味や風味に違いがあるのかを検証した。

## 《材料》

パスタ(茹で時間表記8分)

50g

熱湯

鍋にたっぷり

サラダ油

小さじ1/2



## 《手順》

1. 鍋にたっぷりの湯を沸かす。
2. 麺がくっつかない様に、サラダ油を入れる。
3. パスタを投入し、再び沸騰したら中火で8分茹でる。



左：水道水

右：スパイラルナノバブル水

## 《結果》



水道水	スパイラルナノバブル水
固い、芯が残る 水道水臭い	食感がもちもちしている // つるつるしている 味が濃い、小麦の味がする 柔らかい

スパイラルナノバブル水で調理した方が、小麦の味がしっかり感じられて食感も良かったので美味しいと感じる人が多かった。

## 2022年3月29日(火)

水道水とスパイラルナノバブル水の比較を、水漬けパスタで検証した。

## 《手順》

1. タッパーに入れたパスタに、全体が十分浸かるくらいの水を注ぎ、冷蔵庫で一晩保管する。(本検証では17時間)
2. 塩(小さじ1)を入れた湯(2L)で1分茹でる。



奥：スパイラルナノバブル水

手前：水道水

《結果》



水道水	スパイラルナノバブル水
味が水っぽく、小麦の香りはしない	小麦の味が濃い 食感がもちもちしている ソースをかけても水道水よりも味が濃い

スパイラルナノバブル水で茹でたパスタは、小麦の味がしっかり感じられることで、その後ソースをかけても味がぼやけることなく、麺とソース両方の味が感じられる美味しいパスタが出来上がった。