

A-108 凍結貯蔵が小麦製品の品質に及ぼす影響 (第1報発酵パンの生地凍結)  
郡山女大家政 ○庄司一郎 柴田昌英

目的 発酵パン生地を凍結貯蔵 (密閉式冷凍機 -30℃使用) したものと普通のパンと同じ品質のものが得られるかどうかを検討するため調査した。

方法 凍結前に発酵したもの、凍結後に発酵したもの、凍結前後に発酵したものの3つの区を設けその各々の区に10日間、90日間凍結した区もつくり、凍結しない普通のパンとその品質と比較した。

結果 凍結前に発酵した生地ではイーストの能力がなく、かつ凍結により生地組織が崩壊しその後発酵過程に移しても普通のパンの膨らみを持たない。次にイーストを2倍に増量し凍結前の発酵を短縮し凍結後に発酵しても普通のパンの70%以下の膨らみを持ったものしか得られない。

これらに反しパンの材料を軽く混ぜ合せただけで凍結し解凍後にミキシングをし発酵過程に移したものはパンの膨らみや品質が凍結しない普通のパンと余り劣らないものが得られる。