

A-33 中力粉のパンのテクスチャに及ぼすドウコンディショナーの影響
徳島文理大家政 有内尚子〇吉田浪子 山田弘子

目的 一般にパン製造に使用される小麦粉は、グルテン含量の多い強力粉、又は準強力粉が使用されている。我々は、中力粉を使用して、強力粉で焼いたパンに近いものを得ることを目的として数種類のドウコンディショナーを添加したパンのテクスチャ測定を行ない、その影響について比較検討した。

方法 小麦粉は市販の強力粉、中力粉を使用し、それぞれにドウコンディショナーとして、塩化アンモニウム(NH_4Cl) 0.03%, 硫酸カルシウム(CaSO_4) 0.05% (小麦粉に対する%) を添加した。製パン法はストレート法で、焼き上げたパンについてテクスチャと比容積の測定を行なった。体積測定はナタネ法、重量は自動化学天秤により測定した。又、20mm中にスライスし、1試料ずつ塩化ビニリデンのラップで包葉後、室温で放置し、テクスチャの経日変化を測定した。

結果 1) 中力粉で焼いたパンは、強力粉のパンに比べて比容積は小さいが、硬さ、凝集性値は、あまり差がみられなかった。

2) NH_4Cl , CaSO_4 を加えると、無添加のパンよりもやわらかく、特に中力粉に加えた場合は、弾力性値が低くなる傾向がみられた。

3) 中力粉のパンの比容積は、 NH_4Cl , CaSO_4 の添加により、やゝ大きくなるが、強力粉ではその影響がみられなかった。

以下、その他のドウコンディショナーを用いたパンのテクスチャについても述べたい。