

A-61 凍結貯蔵が小麦粉製品の品質に及ぼす影響 (第3報発酵パンの生地凍蔵)
郡山女大家政 ○左目一郎 柴田昌英

目的 発酵パンの生地凍結については多くの報告がみられ製品化も可能となっている。しかし生地凍結パンは多くの設備費を必要とし、実用化されているのは一部大企業だけである。そこで演者等は小企業や誰にでも手軽に行なえる方法としての生地パンの凍蔵を検討しようとし今回は生地の凍蔵法を確立するため主として凍蔵前の発酵の有無、凍蔵期間、凍蔵温度等について検討した。

方法 試験区の構成は凍蔵前に発酵させたもの、半発酵のもの、無発酵のもの並びに発酵させ凍蔵後にイーストを再添加したものの四つの区を設けさらに凍蔵期間は1, 4, 10日の3つとし、凍蔵温度は4.0~5.0℃とした。また無発酵生地で温度3.0~4.0℃の区と7.0~9.0℃の区を設けた。そして凍蔵期間は1, 2, 3, 4, 5, 10日間としその品質を凍蔵しない普通のパンと比較した。

結果 1)パン生地を凍蔵する場合生地を無発酵とした方がよく凍蔵中若干発酵するので凍蔵後は最終発酵だけを行なって焙焼すれば普通のパンと劣らない膨らみのあるパンが得られる。2)凍蔵温度については可能な限りイーストが消失しない低温即ち0℃近くに保つのが良い。3)凍蔵期間は短い方がよく出来れば5日以内が良い。