

A-25 パンテクスチャーに及ぼす凍結貯蔵の影響

徳島文理大家政 〇有内尚子 山田弘子 宮本玲子 藤井由子 渡辺直美

目的 パンのテクスチャーは製法、発酵温度、油脂の種類及び量、小麦粉の粉質等により微妙にちがってくる。(既報)今回は凍結貯蔵によりパンテクスチャーがどのように変化するのか、また、パン製造工程のある時期でのパン生地凍結が、焼き上げたパンのテクスチャーに及ぼす影響について検討した。

方法 市販のパンを購入し、包装後凍結貯蔵し、包装材料とパンテクスチャーの相関について検討した。次に比較的品质変化の少なかった包装材料を選び、強力粉、強力粉：中力粉 1：1、中力粉を用いて焼いた3種類のパンを包装し、一定期間凍結貯蔵後解凍し、そのテクスチャーを測定した。また、製造工程を四つに区分し、それぞれの区分のパン生地と前記と同じ包装材料で包装し、48時間凍結貯蔵後30℃で90分解凍し、常法に従って焼き上げテクスチャー測定を行った。製パン法はストレート法、テクスチャー測定はテクスチュロメーター、体積測定はナタネ法、重量は自動化学天秤によった。

結果 市販パンのテクスチャーは凍結貯蔵により変化する。それは包装材料の種類によっても影響されるが、パンそのものの性質によって品質変化の少ないものと多いものとがみられた。

粉質のちがいによる特徴的なテクスチャー変化はみられず、特に凝集性は凍結による影響はうけていない。硬さ、及び弾力性値はやや低下する傾向がみられた。

以下生地凍結がパンテクスチャーに及ぼす影響についても述べたい。

本報を パンの品質に関する研究 オケ報 とする。