

A-32 凍結パン生地がパンのテクスチャーに及ぼす影響（蔗糖と油脂の影響）
徳島文理大家政 有内尚子

目的 凍結パン生地で焼きあげられたパンのテクスチャーは、生地を製造段階のどの部分で凍結するかによって大きく左右され、また解凍後の操作によっても影響される。（既報）そこで、凍結によるパンのテクスチャーの変化をなるべく少なくすることを目的とし、蔗糖量とラード量を変えて製パンし、テクスチャーの比較検討を行った。

方法 実験室規模のストレート法によるパン生地を、オー発酵後ガス抜きし、凍結したもの（A）と、ガス抜き後整形し凍結したもの（B）の二つに分け、解凍後常法により製パンし、そのテクスチャーを測定した。パン生地は、蔗糖（1～15%）とラード（4～10%）の添加量とした。（いずれも小麦粉に対する%）

結果 蔗糖量を変えた時、比容積は%では未凍結、凍結とも差はないが、凍結生地では、添加量が多くなるにしたがって製パン性が向上している。蔗糖量が同じの時、硬さ、粘性にはA、B間にほとんど差はなかった。

凍結パン生地より焼いたパンはラード量に関係なく硬くなり、弾力性も少ない。比容積もラード量に関係なく凍結生地の方が低い。

以下凍結生地中の油脂がパンのテクスチャーに及ぼす影響についても述べたい。