

オートミール粉末添加が食パンの性状や食味に及ぼす影響
 大妻女大家政 中里トシ子 ○中田恵子 押尾奈津子

目的：燕麦の種子はタンパク質及び脂質に富み、その栄養価は穀物中で高く、また、ミネラル、食物繊維などが多くに注目され、欧米ではオートミールとして加工され、朝食用シリアル食品として常用されているが、わが国ではシリアル食品としては利用が少ない。そこで、オートミールを粉末にして食パンに添加し、その配合割合の違いがパンの性状や食味に及ぼす影響について検討した。

方法：試料は粉（強力粉とオートミール）100に対し、塩 2、ドライイースト 2、砂糖 6、ショートニング 4、スキムミルク 2、水 75 とし、オートミール粉末（以下オートミールという）の添加量は、0、20、30、40%とした。パン調整はナショナル自動ホームベーカリーSD-BT2を用いた。焙焼後、比容積、水分、pHを測定した。クリーブメーターにより硬さ、凝集性を測定した。さらに、官能検査を行い、ゼロックスコピーにより切断面のスポンジ形成の状態も観察した。

結果：パンの比容積はオートミールの添加量が多くなるに従って低下し、40%添加のパンは無添加のパンの約1/2の値を示した。硬さと凝集性には、オートミール無添加のパンと20%添加パンでは有意差はみられないが、30%、40%添加の順に硬く、凝集性は低下した。pHはオートミール添加量の増加に伴い、やや高い傾向を示した。色はオートミール添加により明度が低下し、b値は添加量が多くなるに従って高くなり黄褐色の色がやや濃くなった。官能検査の結果、味、口当たり、香りにおいては、オートミール無添加のパンと20%添加パンの間では有意差はみられないが、総合的評価では、20%添加パンが最も高く、良好であった。