

オオムギ粉の製パンへの利用

—パン生地の物性の製パンへの影響—

○安藤ひとみ* 飯塚久子* 光永俊郎***

(*京文教短大, ***近畿大・農)

目的 従来のオオムギ穀粒の加工処理方法でない新しい方法——ドラフトバーレー分級製粉精粒法——が確立された。この方法で得られたオオムギ粉を新しい食品素材として評価するために、この粉の添加がパンの品質にあたる影響について検討した。

方法 オオムギ粉はドラフトバーレー分級製粉精粒法により分画した、2種類の分級粉（分級度70-30, 30-0）を用いた。試料の配合割合はコムギ粉（強力粉）100に対してドライイースト2, 砂糖5, 食塩1, バター5, 水65の割合とした。オオムギ粉添加割合による水の添加量は生地のカレーブ試験により検討した。

パンの調製はナショナル自動ホームベーカリーSD-BT6を用いた。焙焼後 膨化率, 画像解析, パン組織, 物性について比較した。官能検査はSheffeの対比較原法を用いた。

結果 オオムギ粉の吸水率がコムギ粉より高いのでオオムギ粉の添加量にともない水添加量は増加した。しかし先に報告したファリノグラフの結果とは異なった水添加量で生地を調製した。パンの膨化率はオオムギ粉の添加割合が多くなるに従って低下する傾向が認められた。しかしパン組織の細密性はオオムギ粉の添加量とのかかわりは認められなかった。パンの色調はオオムギ粉の添加量の増加にともない濃くなっていった。硬さ, 弾力性, そしゃく性はオオムギ粉添加割合が, 多くなるほど大きくなる傾向を示した。