

## 大麦粉（ワキシ-、ノンワキシ-種）の製パンへの利用

○安藤ひとみ\* 飯塚久子\* 光永俊郎\*\*

（\*京都文教短大、\*\*近畿大）

目的 従来の大麦穀粒の加工処理方法でない新しい精粉法——ドラフトパーレー分級製粉精粒法——が確立された。この方法による大麦粉はデンプン粒の大きさにまで粉碎され粉中のデンプンに損傷はみられない。この大麦粉の加工特性は小麦粉と異なりそのデンプンによるためデンプン組成（アミロース、アミロペクチン含量）の異なる大麦粉（ワキシ-、ノンワキシ-種）を用いて製パンへの影響を検討した。

方法 大麦粉はドラフトパーレー分級製粉精粒法により精粉されたワキシ-種、ノンワキシ-種を用いた。大麦添加割合は全粉量の10～40%とし、水の添加量は生地クリープ試験により検討した。生地の調製はナショナル自動ホームベーカリーSD-BT6を用い発酵、焼成は東芝電子オーブンレンジER-VX2を用いた。焙焼後、膨化率、水分量、画像解析、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 大麦粉の吸水率は小麦粉より高く、生地クリープ試験より粉100に対し、小麦粉では水65、ワキシ-種110、ノンワキシ-種95の割合とした。大麦粉を添加したパンではガス抜きは行わず、大麦粉添加量の増加に伴い焼成温度は低く焼成時間は長くした。その結果、ワキシ-種、ノンワキシ-種共にパンの膨化率は大麦粉を添加することにより高くなっていったが40%添加で低下した。水分量は大麦粉の添加割合が多くなるに従って高くなる傾向が認められた。パンの粘性率、弾性率は小麦粉100%のパンが一番高い値を示し大麦粉添加量の増加に伴い低くなっていった。官能検査における評価はワキシ-種ではきめの細かさ、触感において有意差が認められたが、ノンワキシ-種ではすべての項目において有意差は認められなかった。