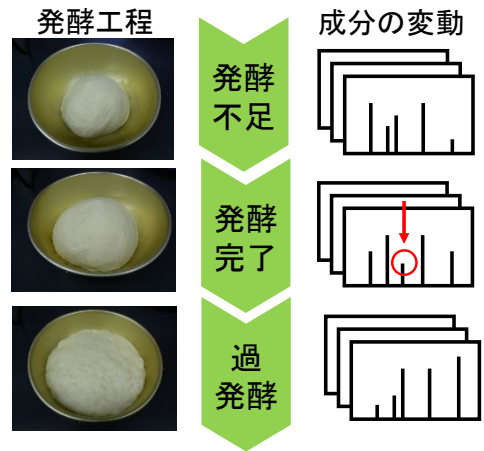


パン生地のメタボローム解析 —パン生地発酵の最適化へ向けて—

技術の特徴

- ・パン生地に含まれる成分の一斉解析。
- ・発酵段階の指標となる成分変動を検出。
- ・揮発性成分をGC/MSで、水溶性成分をNMRでそれぞれ測定。

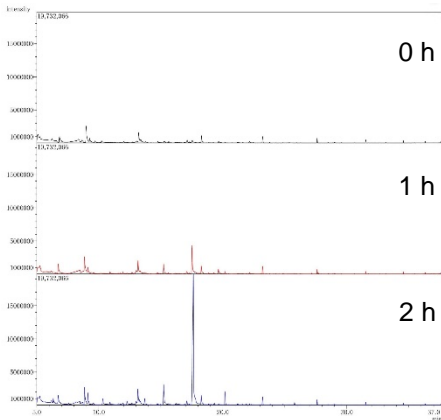
各発酵段階に特徴的な代謝産物の変動を解明



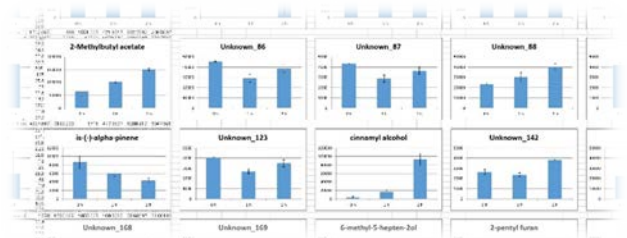
研究の内容

1. パン生地に含まれる代謝産物の変動をGC/MS およびNMRにより解析
2. パンの膨らみ等と相関のある成分変動を検出

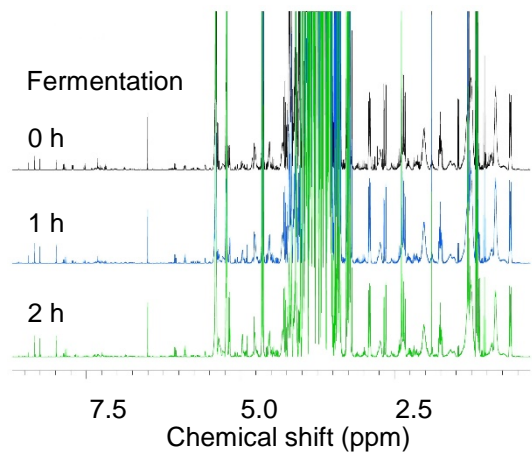
1, 各発酵段階における揮発性成分の検出



2, 検出した揮発性成分の変動



3, 各発酵段階における水溶性成分の検出



今後の展開

- ・各種製パン条件での検討
- ・パン製造への応用