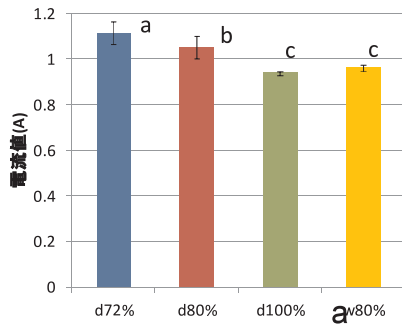


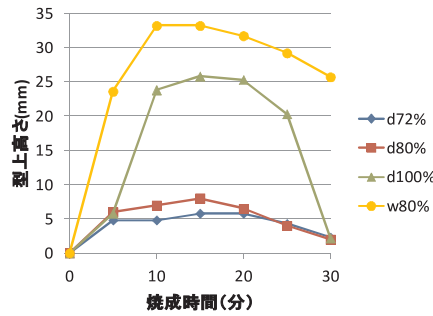
米粉の損傷澱粉含量とパンの比容積 — 加水量を変化させた場合の釜伸びについて —

研究の内容

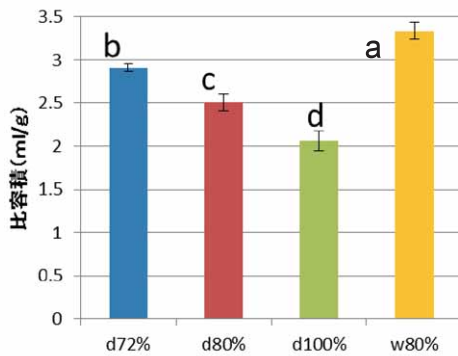
原料米として、品種‘日本晴’を気流式製粉した米粉について加水量を変えて製パン試験を行った。加水量を増やすと損傷澱粉含量が高い乾式米粉でも釜伸びが増加した。



生地消費電流 (硬さ)



オーブン内の生地高さ

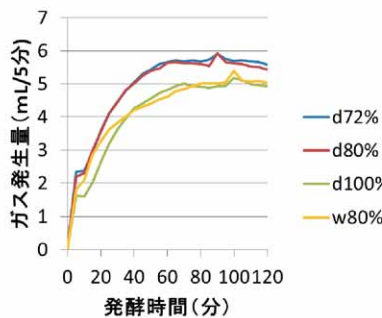


パンの比容積

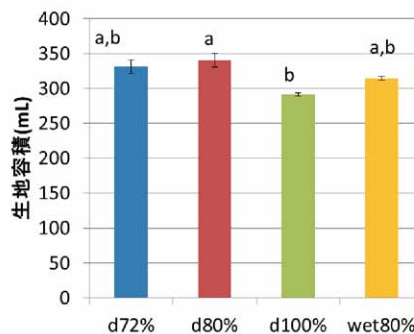
d72%: 乾式製粉加水72%
d80%: 乾式製粉加水80%
d100%: 乾式製粉加水100%
w80%: 湿式製粉加水80%

損傷澱粉含量
乾式: 3.8%
湿度式: 13.7%

a~d: Tukey-KramerのHSD検定を使ったすべてのペアの比較



生地ガス発生量 (ファーモグラフ)



生地膨張容積 (シリンダー)

今後の展開

損傷澱粉含量が多い米粉についてパン比容積を増やす技術を開発する。