

小麦品種“ハルイブキ”“ニシノカオリ”の製パン性			
<p>[ 要約 ]</p> <p>県内産“ハルイブキ”、“ニシノカオリ”を用いて、油脂等の副材料の多い菓子パンを作ると、製パン性は市販強力粉とほぼ同等からやや優れ、なかでも、“ニシノカオリ”を用いると菓子パンの製パン性は向上する。</p>			
農業試験場・先端技術開発部・農産加工担当		[ 実施機関 ] (平成16年度)	
[ 部会 ] 農 産	[ 分野 ] 高品質化技術	[ 予算区分 ] 県単	[ 成果分類 ] 指 導

[ 背景・ねらい ]

近年、農産物直売所等でパンが販売されているが、県内産小麦の農林61号等は製パン性が低い。そこで、国内産麦の中でパン用小麦とされている“ハルイブキ”、“ニシノカオリ”の製パン性を調査する。

[ 成果の内容・特徴 ]

タンパク質含量は、市販強力粉に比べハルイブキが4.1%、ニシノカオリが3.4%低い(表1)。

2品種を菓子パンの配合で用いると、比容積では、市販強力粉に比べ2品種とも食パンの配合で用いるより増大する(表2)。

官能試験でも、食パンの配合で用いるより、ほとんどの評価項目で2品種とも市販強力粉との差が改善される。なかでも、“ニシノカオリ”では総合評価、表皮、形で市販強力粉より高い評価が得られる(図1)。

2品種を食パンの配合で用いると、比容積では、市販強力粉に比べ“ハルイブキ”がやや劣り、“ニシノカオリ”は同等である。白度では、“ハルイブキ”が劣る(表3)。

官能試験では、市販強力粉に比べ、全ての評価項目とも2品種が低く、特に、“ハルイブキ”のパン色は低下がみられる(図1)。

注：菓子パンは、食パンに比べて、油脂、卵等の副材料の配合割合を高くして加工。

[ 成果の活用面・留意点 ]

農産物直売所等において、国内産麦を用いたパンの品質が向上する。

パンに国内産麦を用いるには食パンより菓子パンが適し、品種では“ハルイブキ”より“ニシノカオリ”が優れる。

[ 具体的データ ]

表1 小麦粉の特性値

品種名等	タンパク質%	水分%	灰分%
ハルイブキ	8.9	14.0	0.80
ニシノカオリ	9.6	15.2	0.58
市販強力粉	13.0	12.7	0.80

表2 パンの特性値

品種名等	菓子パン配合			食パン配合		
	水分%	比容積	白度	水分%	比容積	白度
ハルイブキ	40.0	4.87	64.7	44.8	3.74	51.6
ニシノカオリ	39.4	4.91	64.6	46.4	3.94	60.2
市販強力粉	36.6	5.55	67.5	39.9	3.94	62.9

注1)比容積：パン容積(ナタネ粒を用いて計測)をパン重量で割った値  
注2)白度：色差計による明度L値

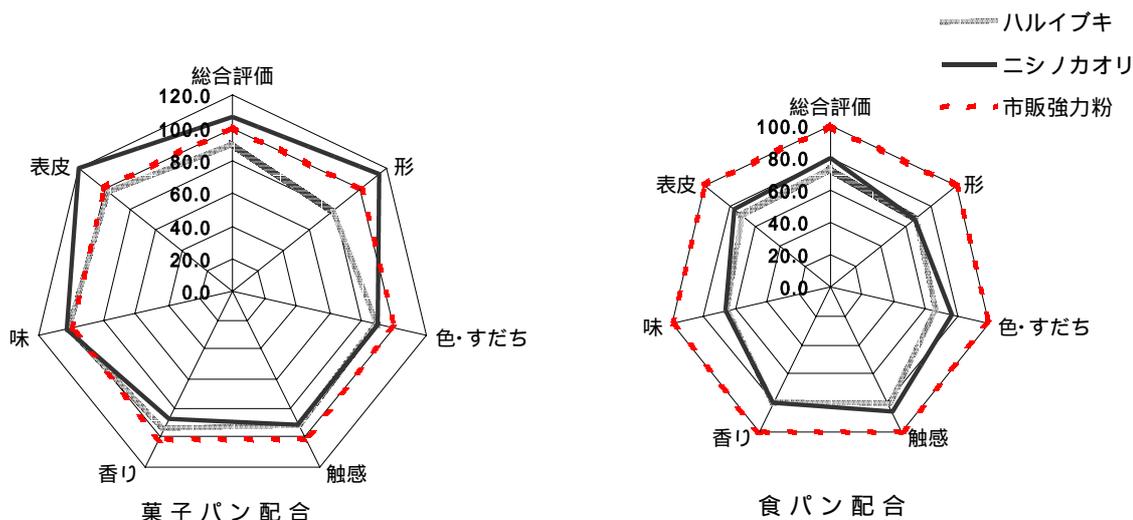


図1 官能試験結果

注) パネラーは農試職員26人とし、市販強力粉を用いたパンの評価指数を100とした

参 考



菓子パン配合の内相



食パン配合の内相

[ その他 ]

・ 研究課題名

大課題名：消費者等の多様なニーズに応える高品質・高付加価値化技術の開発

中課題名：県内農産物の食品加工品質評価技術の開発

・ 研究担当者名

岡田みゆき、鈴村 悟、小林悦子(H16)

・ その他特記事項