

明日葉粉末を添加した食パンの作成

東京聖栄大学 食品学科
食品学第1研究室 田澤真志

1. 背景 目的

- 明日葉は太平洋沿岸に自生する日本固有のセリ科の植物であり、明日葉にはビタミン、ミネラルがバランスよく含まれてる。
- 食パンに加えセリ科特有のほろ苦さと独特の香りを生かしつつおいしく食べられる配合を調べる。

2. 方法

- 既存の食パンレシピに明日葉パウダーを強力粉に対して10%加えてホームベーカリーを使用し食パンを作り、学生らの協力のもと官能検査を行いおいしいと感じられる配合を求める。
- 今回比較した食パンは以下の通りである。
- 試料① 基本の食パンレシピ
- 試料② 基本のレシピに卵を強力粉に対して10%加えたもの
- 試料③ 基本のレシピに卵を強力粉に対して20%加えたもの

3. 結果 考察

- 明日葉を10%添加した食パンの官能検査は総合評価での有意さは見られなかった。しかしテクスチャーの良さの項目は試料①は試料②に比べて、5%の危険率で有意に好ましいと評価された。総合評価の平均値から試料②に対する評価が著しく低く、またほかの2種の試料に比べパサついていると言う感想があった。今試験の評価は試料①の配合がほかの2種に比べてわずかに好ましいという結果になった。明日葉を添加した食パンは卵を加えない方が好ましいという結果になった。

- 使用したHB 試料概観 左から①②③

