

1. 【背景・目的】

パフ化押麦をパンの副原料として利用し、パンに食物繊維、ミネラル、ビタミンを強化することを企図した。今回はパフ化押麦を、食パンの製造に用い、出来上がった製品の官能評価を行った。

2. 【方法】

①オートベーカリー(東芝ABP-R100X)のパンケースに、水180mlと強力粉250g、黒砂糖16g、塩4g、スキムミルク12g、バター10gを加えた。さらにこの上方にドライイースト3gを加えたものを一つ作成した。さらに強力粉を225g、とパフ化押麦25g、強力粉200gとパフ化押麦50gを組み合わせ、他の材料は前記と同様のものを2つ作成した。

②コース番号1を選んで、スタートキーを押し、こね、発酵、焼成を行った。

【結果・考察】

パフ化押麦を加えたパンは、小麦粉のみのパンに比べて多少ボリュームが小さくなり、パフ化大麦添加量が多くなると内層も粗くなった。パフ化大麦を加えたパンは、食べて見ると、大麦の粒粒感があり、すこしかみごたえのあるパンであった。しかし食べてみると風味には違和感はなかった。

