

I-3 大麦を用いた加工食品の製造 (II)

I-3-1 大麦粉入りパンの製造

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 食品学第一研究室 筒井知己

1. 【背景・目的】

大麦粉をパンの原料として利用し、食物繊維、ミネラル、ビタミン含量の高いパンを製造することを企図した。今回は大麦粉の粉末とタピオカでんぷんを主原料に、膨張剤としてイースト、ベーキングパウダーを用い、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340mlと大麦粉300g、きび砂糖24g、塩4g、スキムミルク12g、ベーキングパウダー4g、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。

別のパンケース2個に、水270mlと大麦粉270g、タピオカでんぷん30gを加えたものと、水270mlと大麦粉240g、タピオカでんぷん60gを加えたものをそれぞれ調整し、その他の副材料は上記と同様に加えた。

② コース番号8を選んで、スタートキーを押し、こね、発酵、焼成を2時間50分かけて行った。

【結果・考察】

大麦粉末を用いたパンは、小麦粉のみのパンのようなボリュームはせず、多少窯落ちしたような外観であった。大麦粉にタピオカでんぷんを30g、60g加えたものは多少ボリュームが大きくなった。いずれも蒸しパンのような特徴が見られた。しかし食べてみると、大麦パンはコクがある蒸しパン様であり、タピオカでんぷんを30g、60g加えたものはいずれも、さらにもちもち感がありコクのあるパンであった。

