

I-1-2 キノコ粉末入りパンの製造

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 食品学第一研究室

1. 【背景・目的】

キノコ粉末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。今回は乾燥キノコ（きくらげ、なめこ、しいたけ）の粉末を、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。さらに投入ケースに各種キノコ粉末7.5gを入れた。
- 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】

しいたけ粉末を用いたパンは、小麦粉のみのパンと同様のボリュームが出たが、きくらげ粉末、なめこ粉末を用いたパンは、著しくボリュームが低下し、キノコのプロテアーゼの働きでグルテンの網目構造が破壊されたことが推測された。しいたけ粉末を用いたパンは内装もきめ細かく、食べてもおいしいパンであった。きくらげ粉末、なめこ粉末を用いたパンは、内層も粗く、普通のパンよりもねっとりしていて、蒸しパンのような特徴が見られた。しかし食べてみるといずれもコクのあるパンであった。

