

麦味噌パン加工条件の調査

— 麦味噌の需要拡大に向けた新規食品加工条件に関する調査（R7年度） —

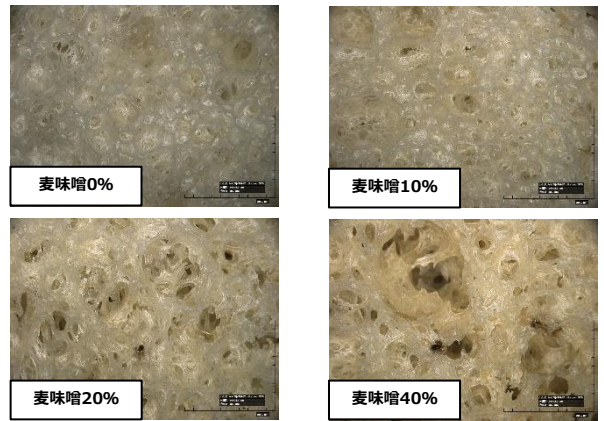
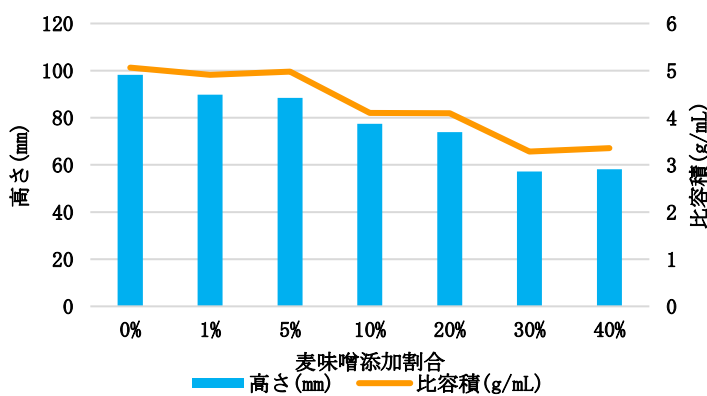
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 研究員 渡部 将也※1

愛媛県の食文化である麦味噌の需要拡大に向け、麦味噌を活用した新たなパン加工品の加工条件を検討しました。

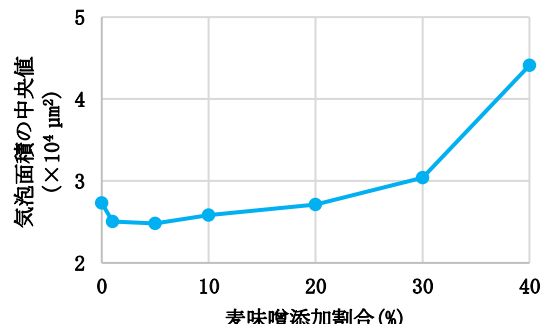
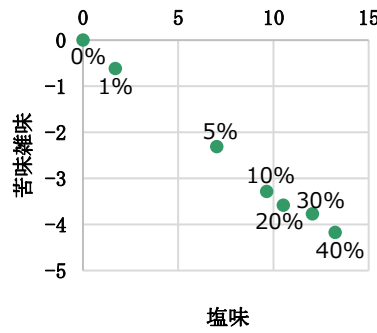
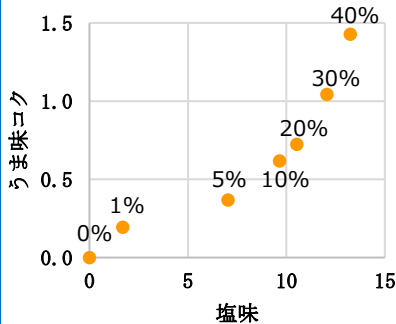
【麦味噌添加が与える製パン性及び食味への影響調査】

研究内容

麦味噌の添加割合がパン生地膨らみやグルテン形成、食味等に与える影響について調査し、最適な添加条件を検討しました。



麦味噌パンの断面画像



麦味噌添加による食味（塩味、うま味コク、苦味雑味）の変化

麦味噌パンの気泡面積

POINT

- ・麦味噌の添加割合が増加するにつれ、パン生地の高さや比容積の減少、気泡面積の増大が確認できました。添加割合を5%から10%、20%から30%以上に増加させた際、より著しい変化が見られました。
- ・麦味噌の添加により、麦味噌由来の塩味とうま味コクの増加、苦味雑味の減少が確認できました。添加割合が10%以上の時、塩味の増加量と比較してうま味コクの増加量が大きくなっており、麦味噌のうま味をより感じられることが分かりました。

麦味噌を活用したパン加工品の最適な加工条件について検討した結果、麦味噌添加割合が増加するにつれて、パン生地膨らみ低下やグルテン膜の形成不良による気泡サイズの増大、塩味やうま味の増加などが確認されました。麦味噌添加による製パン性及び食味への影響調査の結果から、麦味噌パンの加工条件としては、麦味噌添加割合10～20%程度が妥当であるとわかりました。

本研究は、令和7年度予備調査事業により実施しました。

※1 現 紙産業技術センター