

長期保存が可能なパンの開発

— 長期保存が可能なパンの開発事業 (H30~R1) —

愛媛県産業技術研究所

食品産業技術センター

研究員

伊藤 梓美*

主任研究員

金本 直晃

※ 現東予地方局今治支局環境保全課

愛媛県は単位人口あたりのパン専門店の店舗数が日本一であり、パン製造業が盛んな県である。パン製造業者が販路拡大しようとした場合、その消費期限の短さが問題となっている。

そこで本研究では、保存期間延長のための製パン方法、微生物制御方法を検討し、長期保存可能なパンの開発に取り組みました。

【新規製パン方法】

焼成工程をレトルト殺菌と組み合わせる技術により、長期保存可能なイングリッシュマフィンを製造することができました。

硬度・比容積測定と官能検査により従来のオーブンによる焼成と相違ないことが確認できました。



図1 新規製パン方法による試作品

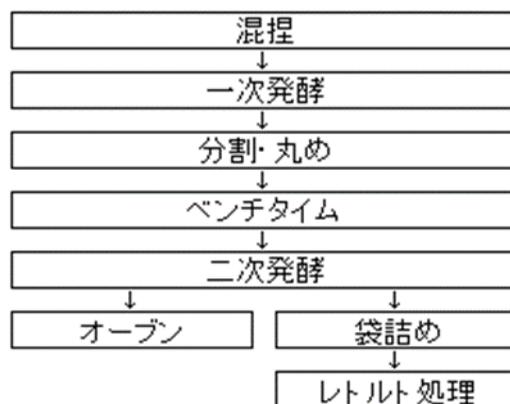


図2 製造フロー
(左：従来法、右：新製法)

表1 比容積と断面写真

	対照	試験
比容積 (ml/g)	2.7	2.5

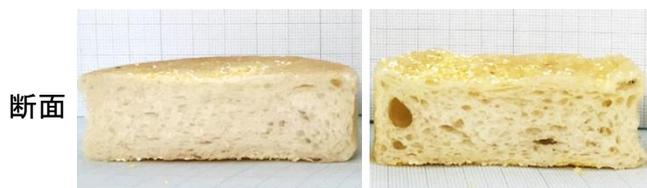


表2 30℃保存時の一般生菌数の推移

	初発	7日後	1.5ヵ月後
試験	300以下	300以下	300以下
対照	300以下	5.2×10^7	—

表3 30℃保存時の真菌数の推移

	初発	7日後	1.5ヵ月後
試験	300以下	300以下	300以下
対照	300以下	3.6×10^6	—

本研究により、イングリッシュマフィンのレトルト機を用いた焼成が可能になりました。今後は、最適条件の検討や裸麦パンへの応用を予定しています。

ご興味のある方は、ぜひご連絡ください。