

工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録	平成 15年 10月 21日 (火)
-------------------------	--------------------

東北地域の硬質小麦を用いた高品質パン製品の開発」
(中間評価)

質問・意見	回答
-------	----

B委員	ユキチカラのパンは感触がよいが、どのようなパンを目指すのですか。例えば、モチモチ感のあるものか、バサバサしたものですか？	モチモチ感を出すのであれば湯捏ねをする方法があるが、ユキチカラは登録されて間もないので、とりあえずそのような方法は用いず、基礎的なデータをとったところです。今の主流はモチモチ感のあるものなので、将来的にはそういう方向に進む可能性が高いと思います。
	ユキチカラブランドが浸透すればよいが、そこまでいけるのですか？	業界の関心は高く、湯捏ねなど、製造方法についての要望があるので、講習会を開くこととしています。
D委員	食パンをそのまま出されると市販のものが優れているが、ナンブコムギ同様に焼くとサクッとした感じが出ると独特のものとしてよいと思います。	パンの評価法は決まったものではなく、やむを得ず市販のパン用粉と比較するほかないのです。独特のものを評価したいが評価法がなく難しいです。
	まず評価法の検討が必要ということでしょうか？	そうですが、当センターだけで評価法を決めても広く認められなければ意味がないので、とりあえず市販のものと比較しています。また、他の受託業者と試験方法の摺り合わせをしています。
	老化防止のためモチ小麦をつかってはどうですか？	モチ小麦については、味、栽培上の問題等で農政部では採用されませんでした。新たなモチ小麦がでてくれば再度検討したいと思います。
	パンの他にも活用法があると思います。	小麦新品種が出る毎に、ありとあらゆる小麦製品を試作しています。今回はユキチカラを育種した東北農研センターの意見によりパンを行いました。他の用途も検討していきます。