

| <p>岩手県工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録</p> | | <p>(実施日) 平成16年10月27日(水)</p> |
|--|---|---------------------------------|
| <p>(テーマ名) ナンブコムギに適したパン加工技術の開発 (中間評価)</p> | | |
| 委員 | 質問・意見 | 回答 |
| B委員 | ナンブ小麦は配合素材の影響を受けやすいのではないか。食感の改善が必要だと思うがナンブコムギのパンの食感はどうなのか？ | そうは感じない。 ナンブコムギの食感はボソボソである。 |
| C委員 | パンの食味試験はいつ調査したものなのか？ | 調査は当日または翌日で試食する人にまかせている。 |
| D委員 | <p>(コメント) 必ずしも食パンをつくらなくとも良い。高タンパクを必要としないマフィンに向くのでは。さらにどのようなものにむくか探っていて良いと思う。麺やうどんにも向くとおもう。パンにとらわれず、うどんなどの利用法も考えてみてはどうか。</p> | |
| E委員 | ナンブコムギは風味が良いがゆきちからもそのような性質か？ 両方の品種とも老化しやすいがレジスタントスターチの研究として老化して消化の悪くなる性質を逆手にとってみてはいいのでは？ | ゆきちからはくせがなくオールマイティー。 |
| F委員 | <p>(コメント) ナンブコムギをビール(バイツェン)に使っている。</p> | |