

## 炊き種製パン法を用いた各種新食感、風味のパン類の開発、商品化

- 所属名 / 生命・食料科学研究部門 食品科学分野  
食品機能学系
- 研究者名 / 山内 宏昭
- 職位 / 教授
- 専門分野 / 製パン科学、穀物科学、食品工学

TEL : 0155-49-5572 FAX: 0155-49-5577

Email : [yamauchi@obihiro.ac.jp](mailto:yamauchi@obihiro.ac.jp)

### 研究内容の特徴

小麦粉に多量の水を添加し炊いて作成する炊き種を用いて、日本人に好まれるモチモチで適度にさっくりした食感で、風味の良好な差別化パン類の開発、商品化を行っております。

### 技術アピール・マッチングニーズ

1. 各種炊き種を用いたパン(炊き種パン)の風味の特徴を各種パンの成分(糖類、遊離アミノ酸、有機酸)等の分析により評価し、炊き種パンの風味の特徴を科学的に明らかにする。
2. 炊き種パンの物性の特徴を各種物性測定法により評価し、その物性の特徴と優位性を従来製法のパン、湯種パンと比較することに明らかにする。

### キーワード



“WA”ドーナツ



“WA”ベーグル