



平成30年11月22日

報道関係者各位

国立大学法人帯広畜産大学

敷島製パン株式会社との共同研究成果発表について

本学と敷島製パン株式会社(Pasco：本社名古屋市)は、学術の振興及び十勝地域における農業の発展と北海道農業へ貢献することを目的に、平成24年に包括連携協定を締結し、共同研究を行ってきました。このたび、共同研究により取得した『ゆめちから乳酸菌®』(特願2018-149099)を使用した「パネトーネ」を、敷島製パン株式会社が平成30年12月に発売します。

本学生命・食料科学研究部門の山内宏昭教授、中村正准教授及び敷島製パン株式会社が、北海道で生産された小麦「ゆめちから」の小麦粉から調製した発酵種から数種の乳酸菌を新たに分離し、その中から“製パン・製菓に有用なオリジナル乳酸菌”として『ゆめちから乳酸菌』を選定しました。

この『ゆめちから乳酸菌』は、新規に取得した*Pediococcus pentosaceus*という種の乳酸菌です。この乳酸菌は、パンをしっとりさせる能力を持ち、パンにマイルドな酸味を付与するという優れた特徴を持った菌株です。本菌株を用いて作製した発酵種をパン製造に用いることで、従来から敷島製パン株式会社が使用している一般的な乳酸菌の発酵種を用いた場合と比較して、マイルドな酸味としっとりとしてやわらかな食感を持ったこれまでにない良好なパンの製造が可能になります。また、本菌株はこれまでパン製造に用いられたことの無いオリジナル有用菌株です。

敷島製パン株式会社では、この『ゆめちから乳酸菌』を用いた発酵種を使用することにより、やわらかく、しっとりした食感が長持ちする「パネトーネ」を開発しました。

《商品「パネトーネ」の特徴》

- ・パネトーネとはイタリアの伝統的な発酵菓子パンです。
- ・本製品は国産小麦の小麦粉を100%使用しており、これら国産小麦とそれを起源とする『ゆめちから乳酸菌』を用いて調製した発酵種を使用することで、マイルドな酸味でフルーツの味わいを感じやすく仕上げています。

この商品は、12月1日(土)から敷島製パン株式会社のPasco夢パン工房 手稲店・野幌店で、12月3日(月)から帯広畜産大学生協同組合の購買で、共に数量限定で発売します。

つきましては、下記の日程で記者会見を開催いたしますので、取材方よろしくご願ひいたします。なお、ご出席いただける場合は、参加人数を11月27日(火)までに本学研究支援課(TEL：0155-49-5342 E-mail：kenkyu@obihiro.ac.jp)へお知らせくださいますようお願いいたします。

記

日 時：平成30年11月28日(水) 13：15～

場 所：帯広畜産大学本部棟2階大会議室

【お問い合わせ先】

帯広畜産大学研究支援課（担当 笠原）

TEL : 0155-49-5342 FAX : 0155-49-5289

E-mail : kenkyu@obihiro.ac.jp

敷島製パン株式会社 総務部広報室（担当 伊藤、加藤）

TEL : 052-933-2112 FAX : 052-933-2172

E-mail : taeko-ito-19023@pasconet.co.jp (伊藤)

yuko-katoh-22510@pasconet.co.jp (加藤)