

Web-1.8.13 小麦粉加工品

1. パン

パンの主原料は、小麦粉、水、イースト、食塩である。これらの基本配合に砂糖、油脂(ショートニング)などを配合する。イーストのアルコール発酵で発生する二酸化炭素によって膨らむが、きめの細かい小さな泡が多数できるためには、生地の伸展性が大きく、長時間持続する必要があるために、強力粉が用いられる。

日本のパンの半分は食パンである。パンは白飯よりもGI値も高いことから、最近では、糖質を低下させたり、食後血糖応答を抑制したりするために、ふすま入りのブラウブレッドも市販されるようになってきた。菓子パンには、あんパン、クリームパンなどがあり、砂糖の配合量が多い。パン生地の膨化方法の違いにより、イーストや酒種、こうじ種を使用する発酵パンとベーキングパウダーの加熱分解によって二酸化炭素を発生させる無発酵パンがあり、蒸しパンやカステラは、無発酵パンである。

2. めん

コシの強さに伴って小麦粉中のタンパク質含量の高いものを用いる。

うどんやそうめん: 中力粉

中華めん: 強力粉か準強力粉

スパゲティ: デュラムこむぎのセモリナ

めんのなめらかさ、コシという独特の粘弾性は、タンパク質よりもデンプンの性質に大きく影響を受ける。めんの色調は小麦粉の色そのものがあらわれる。

3. デュラムこむぎのセモリナ

デュラムこむぎの粉

20メッシュ(網篩の目の大きさを示す単位。長さ1インチについての孔の数を示すので、メッシュの数が大きいものほど目が細かい。)の篩を通過したもののうち、100メッシュの通過物が7%以下のもの。

スパゲッティ、マカロニ類などのパスタに使用されるデュラムこむぎは、タンパク質含量は高いがグルテンの弾性は強くない。

カロテノイド系色素が多いので、高圧で生地をダイス(鋳型)から押出して成形すると透明感のある黄色になる(押し出し式製造法)。