

# 製パンに適した国産小麦粉の調整技術の開発

## アサマ化成株式会社

### 開発の経緯

- 従来、国産小麦粉は、グルテンの量が少なく、そのたんぱく質が軟弱な性質のため、国産小麦粉を使用して作ったパンは、外国小麦粉を使用して作ったパンに比べて、伸びにくく(ボリュームが出ない)、老化が早く、さらに、風味や食感が劣っていました。
- そこで、大量製パンラインに適応しうる製パン加工技術の開発を行いました。

### 製品の特長

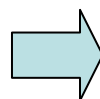
#### <製品名:小麦タンパク質グリアジン>

- グリアジンとグルデニンの研究を重ねた結果、小麦グルテンを分画し、グリアジンを主成分とする天然物由来の物性改良素材(小麦たんぱくグリアジン)の開発に成功しました。
- グリアジンを利用した製パン技術により、国産小麦に少ないたんぱく質を補強することができ、外国産小麦粉を使用したパンに匹敵する品質を確保することができました。

【グリアジンを加えない場合】 【グリアジンを加えた場合】



無添加(ホクシン)  
標準中種法



ホクシン+グリアA 3%+食塩  
開発技術による中種法

生地の伸展、柔軟性が増し、食感や風味を良くします

### 導入事例

- グリアジンを利用した国産小麦のパンの製造技術は、平成16年度優良ふるさと食品中央コンクール新技術開発部門農林水産省総合食料局長賞を受賞しています。技術の有用性については、製パン業界で広く認識されており、試験的に採用する製パンメーカーが増えています。また、一部学校給食でも試験的に採用されています。
- 食の安全・安心に関する関心が高まっていることを背景として、製パンメーカーが、技術開発したグリアジンを利用した製パン技術を応用し、一般消費者向けに国産小麦を用いたパンを商品化する計画があります。
- 現在、国産小麦を利用したパンの老化抑制技術を研究開発しており、グリアジンを利用した製パン技術の更なる改良を行っています。この技術を用いて国産小麦を使用したパンの品質が向上すれば、国産小麦の競争力強化や地産地消にもつながります。

### 会社情報

企業名:アサマ化成株式会社

住所:東京都中央区日本橋小伝馬町20-3

電話:03-3661-6282

資本金:4,500万円

代表者:矢嶋瑞夫

URL:<http://www.asama-chemical.co.jp/>

設立:昭和50年10月

従業員:20名

### SBIR補助金等概要

SBIR補助金等名:国産農産物利用食品産業技術開発に係る補助金(平成14年度)

交付機関:農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>

採択テーマ:製パンおよび製麺に適した国産小麦粉の製粉技術の開発