

平成 19 年 3 月 7 日
オリエンタル酵母工業株式会社

国産小麦粉と米粉使用パンの新規パン品質改良剤の発売

ここ数年パンの生産量は人口減や少子高齢化の懸念もありほぼ横ばいないしは微減で推移しており、原油高騰などの影響で製造・配送コストの上昇と製品デフレの傾向がなおも続いております。更に、消費者の食の多様化と安全・安心の意識は日々高まっており、大変に厳しい環境下にあります。最近、国産小麦粉や米粉を使用したパンを市場で目にするようになりました。当社では国産小麦粉や米粉使用パンが商品の差別性や話題性だけでなく、独特の食感を有し、地産地消、食育推進の観点からも着目すべきと考えてまいりました。更には食糧自給率の低下が国民生活維持の観点から問題視されている中、コメや国産小麦粉を使ったパンは学校給食を始めとした需要拡大も予想され、パン食の裾野拡大に繋がるものと期待しております。

国産小麦粉や米粉を使用したパンは、小豆などの豆類や和風惣菜といった和食材とのマッチングが良く、イメージ的にも安心・安全で差別化でき、しかも独特の食感が得られます。反面パンがパサつき易く、製パン性やパンの品質面、更には粉の旨みなどに課題がありました。例えば、国産小麦はパンをつくるうえで重要なグルテンと呼ばれるタンパク質の形成が弱いといった問題点があります。当社は国産小麦粉や米粉を使用したパンを製造する際の、パン生地への粘りや弾力が弱いといった製パン性の問題や、出来上がりのパンのボリューム不足、更にはパサつき易さなどの問題を解決するため、新たなパン品質改良剤を開発しました。

この度当社では 2 つのパン品質改良剤を発売いたします。**国産小麦粉&米粉使用パン用改良剤「ドーナチュラル稲穂」**は国産小麦粉や米粉使用パン用の改良剤で、パン生地においては弾力が増し、粘りが減少して生地の処理性が向上します。また、焼きあがったパンは腰持ち、ボリュームがアップします。当社では常に時代に即した製品開発を進めており、このドーナチュラル稲穂は酵素の応用技術を利用いたしました。

しっとり感向上機能性改良剤「アクアプラス」はしっとり感を向上させる機能性改良剤で、パン生地の吸水がアップし、出来上がったパンがしっとりし、パンの老化が進みにくくなります。また、この改良剤は国産小麦粉や米粉使用パンだけに限らず、通常のパンにも使用できます。

当社はこれら 2 つの改良剤を併用することで、国産小麦粉や米粉を使用したパンの製造と食感の改良をベーカリーに提案し、パン食の新たな需要を開拓してまいります。

この 2 つの新製品は今年 2 月から発売を予定しております。売上規模は未定ですが、業界に広く告知しパン業界の活性化に寄与してまいります。

記

製品名
ドーナチュラル稲穂
アクアプラス

荷 姿
2 k g スタンディングパウチ
2 k g スタンディングパウチ

以上

