



帯広畜産大学

Obihiro University of Agriculture and Veterinary Medicine

北海道発「とがち野酵母」エゾヤマザクラのサクランボから分離した新しい製パン用酵母

著者	小田 有二
発行年	2011-02
URL	http://id.nii.ac.jp/1588/00004132/

北海道発「とがち野酵母」

エゾヤマザクラのサクランボから分離した新しい製パン用酵母

帯広畜産大学食品科学研究部門 教授 小田 有二

連絡先 E-mail: yujioda@obihiro.ac.jp Tel:0155-49-5554

キーワード: とがち野酵母、北海道産小麦、パン、地域ブランド

概要

北海道十勝地方に自生するエゾヤマザクラのサクランボからパン製造に適した酵母を分離した。この酵母はドライイースト化され、「とがち野酵母」という名称で販売されている。

シーズの特徴

「とがち野酵母」は様々な製パン法に適用可能であるが、最大の特徴は多くの製パンメーカーで採用されている中種法に好適という点である。この中種法では、まず小麦粉、水、酵母で練り上げた中種生地を30℃前後で4時間程度発酵させ、これに残りの原料を加え混捏した生地をさらに発酵して焼成する。良質のパンをつくるには、糖を添加しない中種生地进行を十分に発酵させる必要があるが、自然界から分離される酵母菌株の多くはこの性質が不十分である。これに対して、「とがち野酵母」は、中種生地进行を通常のパン酵母と同様に十分膨張させることができるため、右の写真のように通常のパン酵母と同様の

ふくらしたパンをつくることができる。これら二つのパンを比較すると、「とがち野酵母」でつくったパンは表面の焼色がやや薄く、官能検査でしっとり感が優れているという評価を受けている。7人のパネルで調べたところ、色、味、香り、食感、きめ、いずれの各項目についても、「とがち野酵母」の方が良い評価を受けた。



とがち野酵母(左)と通常のパン酵母(右)でつくった食パンの外観

官能検査の結果

	中種法		ストレート法	
	とがち野	通常	とがち野	通常
色	2.60	1.60	1.63	1.63
味	2.20	1.80	1.88	1.75
香り	2.20	1.40	1.88	1.50
食感	2.20	2.00	1.75	1.63
きめ	2.40	1.20	2.13	1.25

とても良い=3; 良い=2; 普通=1; 悪い=0

これまでの活用事例

日本甜菜製糖株式会社にライセンス契約し、ドライイーストとして製造・販売されている。

研究者からのメッセージ

「とがち野酵母」で美味しいパンをつくってみてください。

参考情報: 特開2010-068739「パン類の製造方法と本法によって得られるパン類」

Oda et al. *Food Sci. Technol. Res.* 16(1),45-50,2010

問い合わせ先: 帯広畜産大学地域連携推進センター E-mail: crcenter@obihiro.ac.jp

Tel:0155-49-5771