減塩パンの製造方法

東京家政大学栄養学部　教授　鍋谷浩志

概要:パン生地に添加する食塩の量を減らすとともに、糖類及び/又は糖アルコールを添加することにより、通常のパンと同等の食味に優れたパンを製造できる

食パンの基本配合

強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	17 g
スキムミルク	6 g
塩	5 g
水	180 mL
イースト	2.8 g

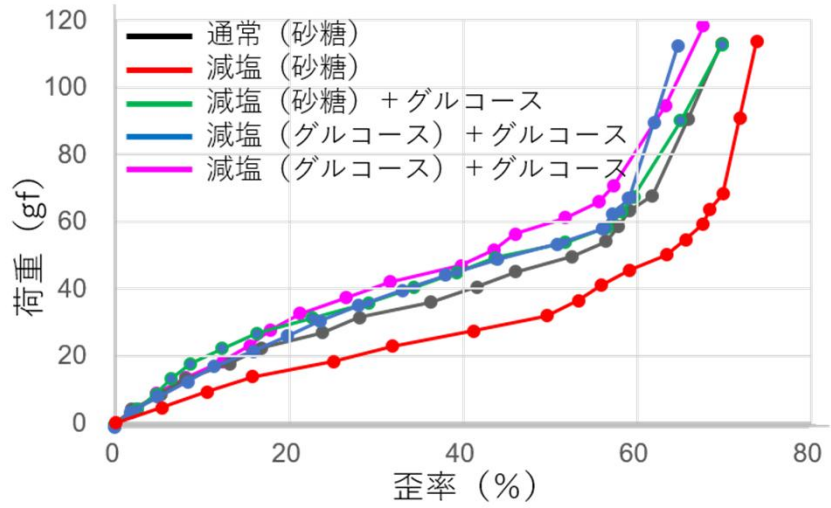
パン作りにおける塩の作用
①．パンの味を調える
２．パンの保存性の向上
３．生地の引き締め
④．発酵の調節

減塩すると → **不味い**
歯ごたえがない

従来技術と問題点：減塩パンを製造するにあたり、単に食塩の添加量を減らしたり、食塩の代替塩を使用した例はあるが、食味の点で劣っていた。
本研究成果の優位性：減らした食塩の２倍等量の糖類を添加することで食味を損なわずに、減塩パンを製造できる。

パン生地組成
（強力粉100gあたり）

	通常パン	減塩パン (比較例)	減塩パン (例１)	減塩パン (例２)
糖類	砂糖6.8g	砂糖6.8g	砂糖6.8g ﾌﾞﾄﾞｳ糖6.5g	砂糖6.8g ｴﾘｽﾘﾄｰﾙ4.4g
食塩	2.0g	0.8g	0.8g	0.8g
食味	◎	×	◎	◎



知財情報：特許第7909264号「減塩パンの製造方法」

東京家政大学

問い合わせ先
ヒューマンライフ支援機構
E-mail：orcc@tokyo-kasei.ac.jp