

## 硬質小麦「ゆめかおり」の加工適性評価

## 【開発の背景】

硬質小麦「ゆめかおり」は、本県で初めてパン用の品種として平成 22 年に認定品種に採用されており、今後需要に応じて栽培面積を拡大する方針となっています。また、一般的に硬質小麦は中華麺の加工にも適しており、「ゆめかおり」を使用した中華麺についても関心が高まっています。しかし、麦作圃場の土壌が多様であることから、土壌や栽培法によって生産された小麦の子実タンパク質含量の変動幅が大きいことが課題であるとともに、「ゆめかおり」のパンや中華麺の加工に最適な子実タンパク質含量が不明であり、加工適性と子実タンパク質含量の関係を詳しく解析することが喫緊の課題となっています。

## 【研究の目的】

製パン・製麺試験より、「ゆめかおり」におけるパンや中華麺の加工適性に優れた子実タンパク質含量を明らかにすることを目的としました。

## 【研究の内容】

表 1 ゆめかおりのタンパク質 (%)

試料名	製パン用	製麺用
A	11.7	11.5
B	11.8	11.8
C (対照)	12.9	12.6
D	13.2	13.1
E	13.7	13.4
F	13.9	13.5

収穫圃場とタンパク質含量の異なる 6 種の「ゆめかおり」を用いて、製パン試験及び製麺試験を行い、パン及び中華麺への加工適性を評価しました (表 1)。なお、実験に用いた「ゆめかおり」は、60%粉を製パン用、1B+1M 粉を製麺用とし、試料名 C を対照として実験に供しました。

## 1. 製パン試験

タンパク質含有率が高いものでは、膨らみは良好であり、香りや食感の優れたパンとなりました (図 1)。この結果、タンパク含量が 13.2%以上のゆめかおりは、製パンに適していることが明らかとなりました。

## 2. 製麺試験

タンパク含量が 13.1%のゆめかおりは、麺帯の色や食感、食味において高評価であり、総合評価でも好まれる傾向でした。この結果、タンパク含量が 13.1%のゆめかおりが加工に適していると考えられています。



図 1 パンの断面 (左から A, B, C, D, E, F)

## 【成果の用途・実用化】

パンや中華麺の加工適性に優れた子実タンパク質含量の小麦「ゆめかおり」を安定的に生産する技術の開発を行います (県農業研究所)。また、普及センター、小麦生産者、パン・中華麺の製造業者等に情報提供することにより、「ゆめかおり」のさらなる需要拡大をめざします。

## 基礎となった事業

平成 29 年度 試験研究指導費 (B 経費)

テーマ名「硬質小麦「ゆめかおり」の物性解析による加工適性評価と高加工適性のための生育制御技術の開発に関する試験研究事業」

## 現在の担当部門

食品バイオ部門

部門長

武田 文宣

TEL:029-293-7497

主任

飛田 啓輔

技師

小田木 美保