

超強力粉（ゆめちから）と中力粉（きたほなみ）とのブレンド比率を明らかにしました

背景

- パンや中華麺に使える強力粉の需要が高まっているが、それに応えられる国産小麦の供給量は多くない。
 - 北海道は小麦作付面積・生産量とも全国一だが、多く栽培されているのは、うどん用途に使用される「きたほなみ」。
 - 「きたほなみ」をベースに高タンパク品種をブレンドした、パンなどの加工にちょうど良い小麦粉が求められている。
- ※ 超強力粉（高タンパクで他の粉とのブレンドに適した小麦粉）、中力粉（低タンパクでうどんに適した小麦粉）

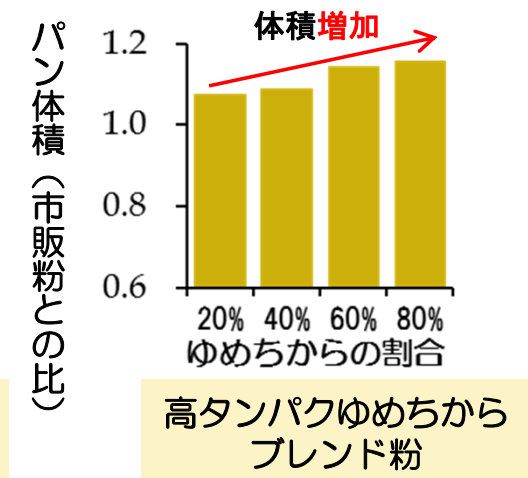
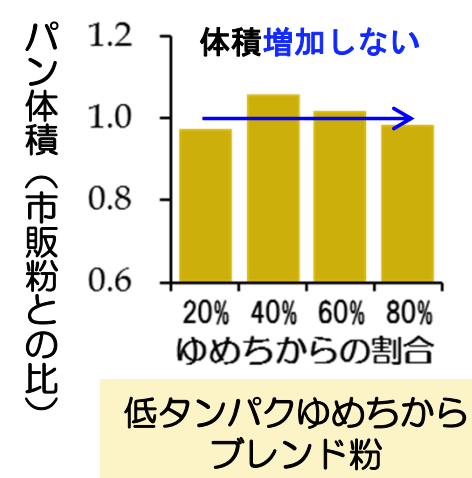
成果

1 タンパク質**13%以上**の「ゆめちから」を**6~8割**でブレンドすると、おいしいパンができます

ゆめちからの子実タンパク	ゆめちから：きたほなみブレンド比率			
	2：8	4：6	6：4	8：2
11.5%未満	20	20	5	25
12%以上13%未満	-5	40	60	50
13%以上14%以下	5	60	65	70
14%を超える	15	50	75	95

* 数値はパン加工適性評価の総合点
* 70点以上が合格ラインとされている

2 子実タンパクの量が多いとパンが良く膨らみます
体積が増加するとパンはふっくら



期待される効果

- ブレンド技術によって、道産小麦粉のパンや中華麺への利用が増加します。