

グルテンって何？

～食品製造シリーズ①～

生産科学系列2年生「食品製造」(男子9名、女子2名)がスタートしました。毎週木曜日の5・6限(週2時間)の授業ではありますが、なるべく多くの実験・実習を通して、①食品製造の意義と動向 ②食品製造の基礎 ③余剰農産物(B級品)の有効活用を図っていきたいと考えています。ホームページでは、食品製造シリーズとして発信していきます。地域の素材の活用等、良い情報がありましたら、農場部までお知らせください。

1回目はオリエンテーションの後、小麦粉の種類とグルテン形成について学習し、グルテンの抽出実験を行いました。

グルテンとは、小麦粉に水を加えて練ると、「グルテニン」と「グリアジン」という2種類のタンパク質が複雑に作用してできる物質で、粘弾性をもち、パン生地などの骨格となる成分です。

強力粉・薄力粉の2種類の小麦粉を用いて実際に取り出してみました。小麦粉に水を加えてよく練り、水に浸けて静置後、丁寧に洗うとグニグニしたグルテンが取り出せます。戦時中には、ガムの代用品として利用されていたこともあるそうです。

