

グルテンって何？

～食品製造シリーズ③～

5月25日(水)、「食品製造」で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。また、ドライイーストを利用して発酵試験を行いました。

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、丁寧に洗うとグニュグニュ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。

また、ドライイーストの量や新旧を4区に分けて、リンゴジュースに混ぜて発酵試験を行いました。

