



**小麦たん白グリアジン**

**グリアAについて**

**アサマ化成株式会社**

E-mail: [asm@asama-chemical.co.jp](mailto:asm@asama-chemical.co.jp)

担当者 新井、丹下

# グリアAとは・・・

小麦グルテン



柔らかく  
粘りがある



有機酸水溶液により  
抽出した可溶性画分

グリアA



# ① 国産小麦粉へのグリアAの効果



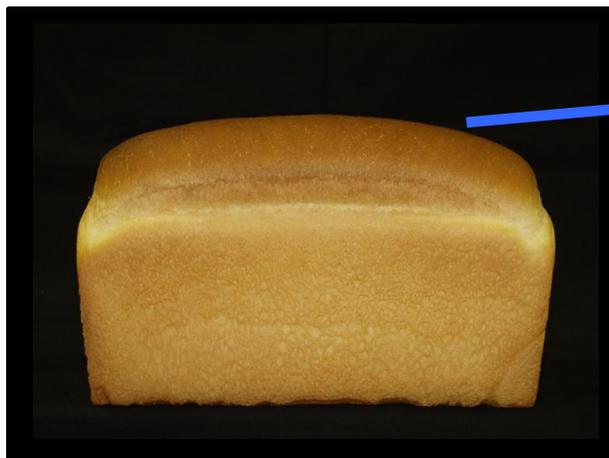
無添加区



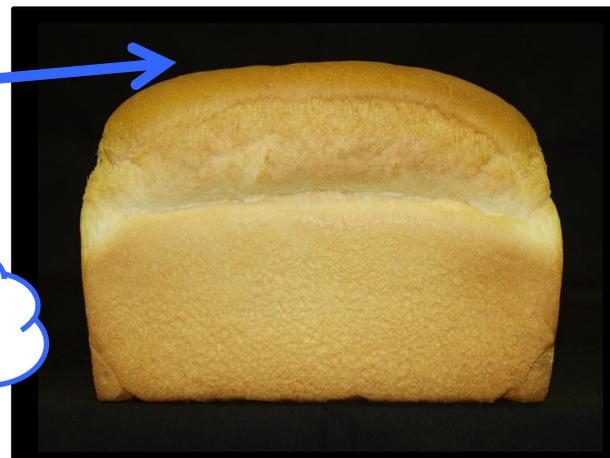
生地がしっかり  
つながる



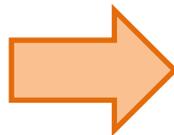
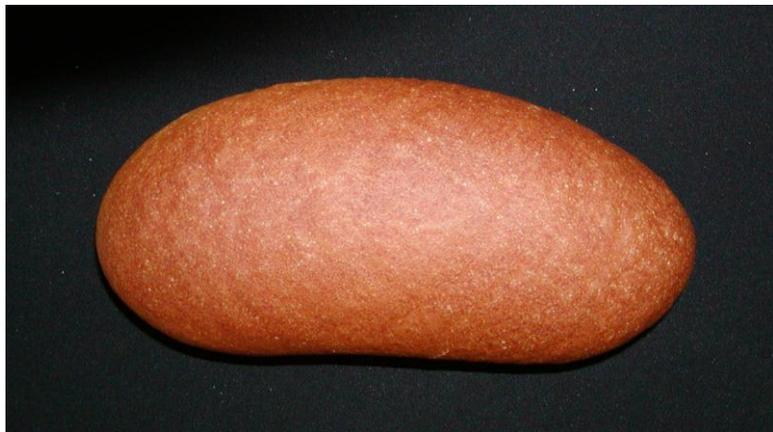
グリアA 3%添加区



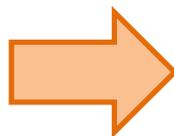
ボリューム  
UP



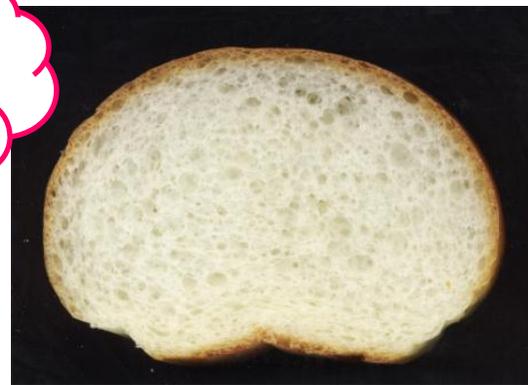
## ② 成形冷凍生地へのグリアAの効果（冷凍30日後）



表面が  
きれい



キメが  
細かい



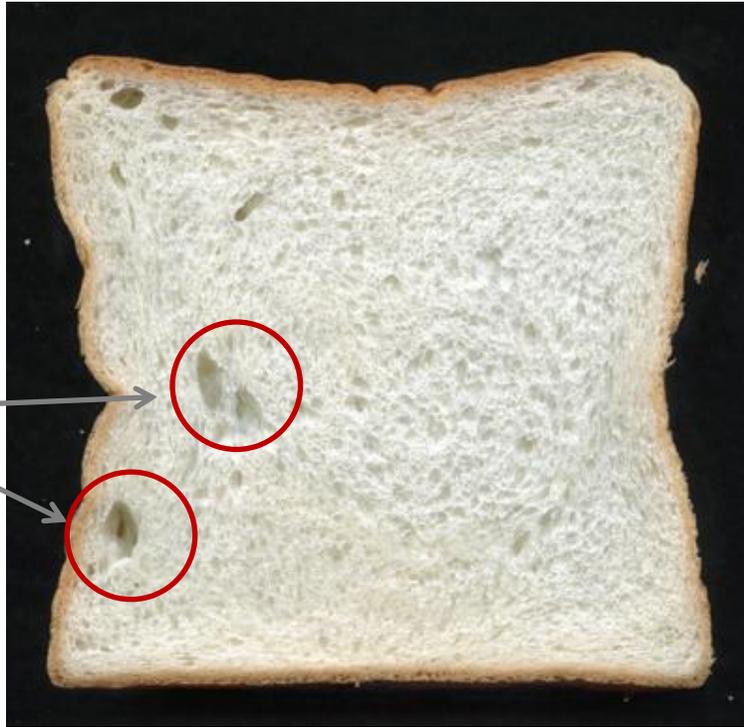
無添加区

グリアA 2%添加区

冷凍耐性が付与される

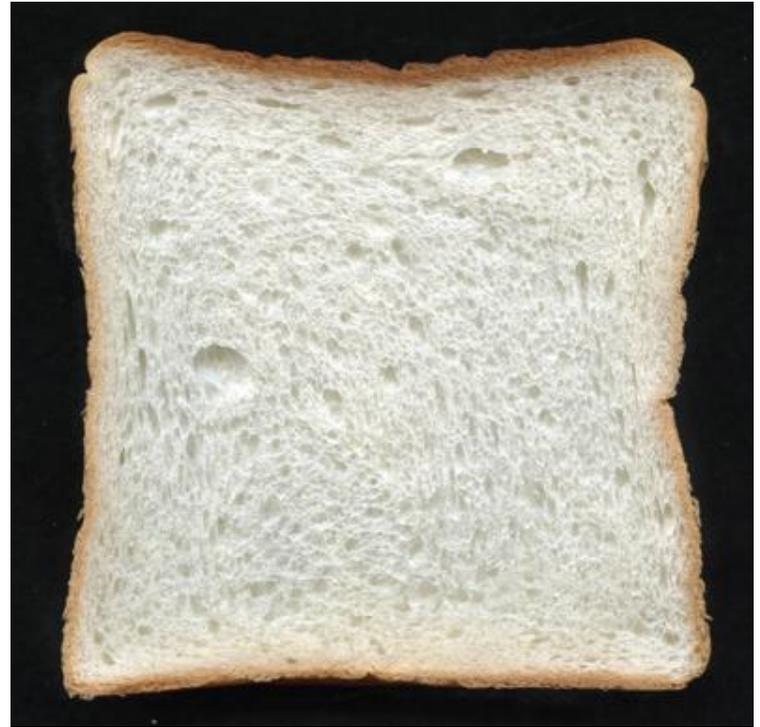
### ③ 米粉配合食パン

小麦粉/米粉=60/40,  
グルテン 10%



グリアAを  
30%置き換える

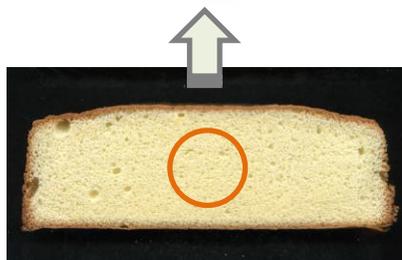
小麦粉/米粉=60/40,  
グルテン 7% + **グリアA 3%**



生地へのフロアタイム安定性を高め、内相の空洞(★)を抑止する

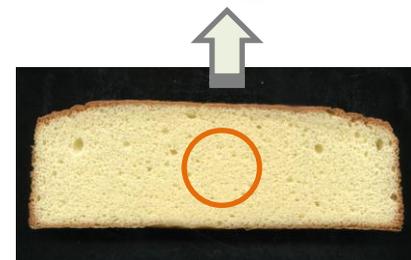
## ④ スポンジケーキ

無添加区



グリアA添加区

キメが  
細かい



ソフトでくちどけの良い食感となる

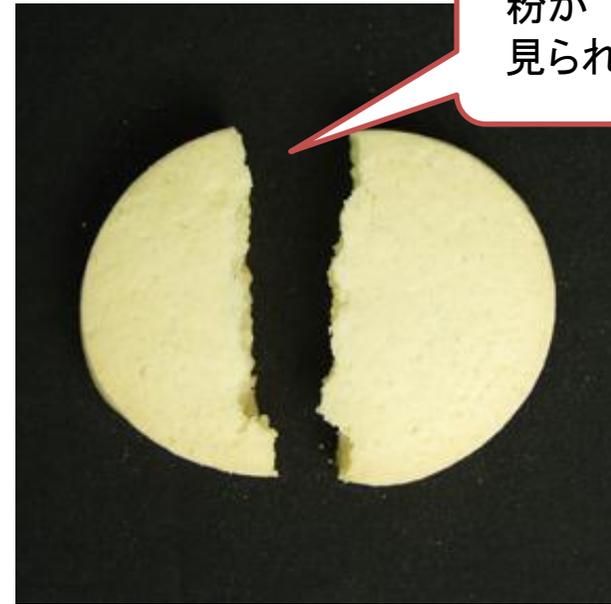
# ⑤ クッキー

無添加区



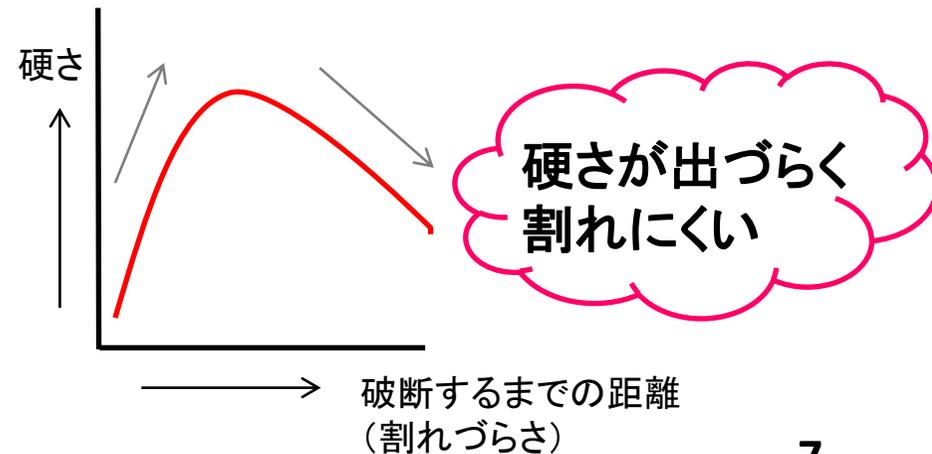
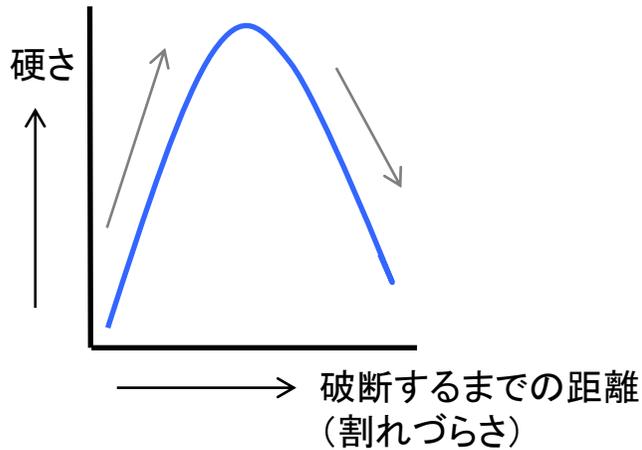
割れた時に  
粉が見られる

グリアA添加区

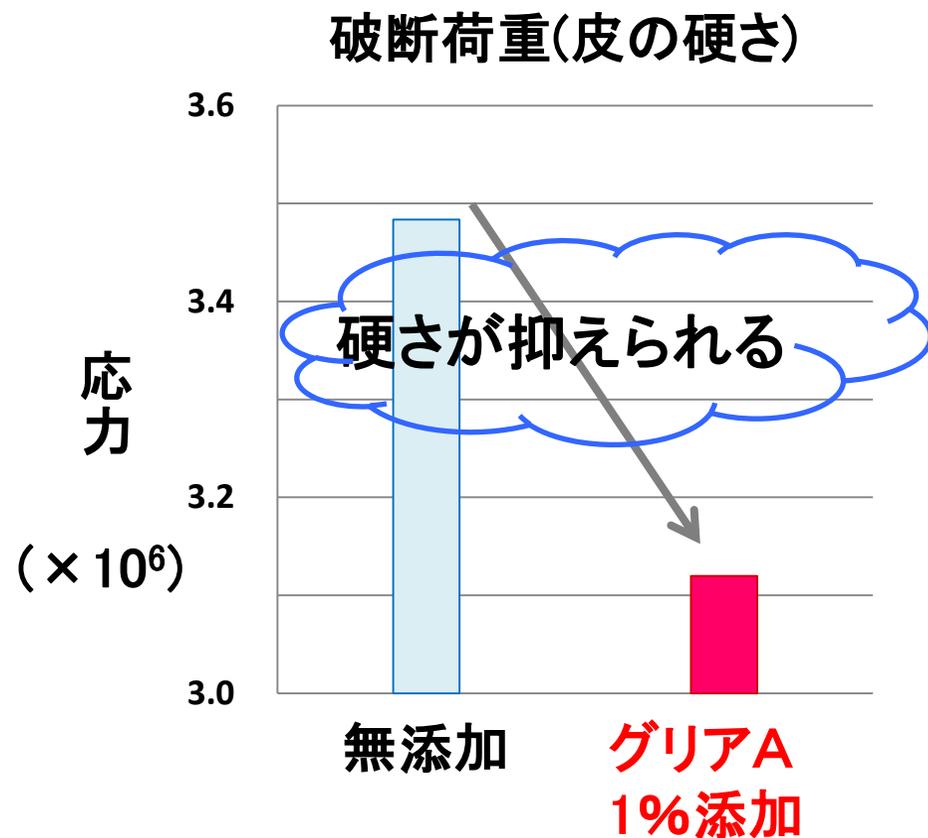
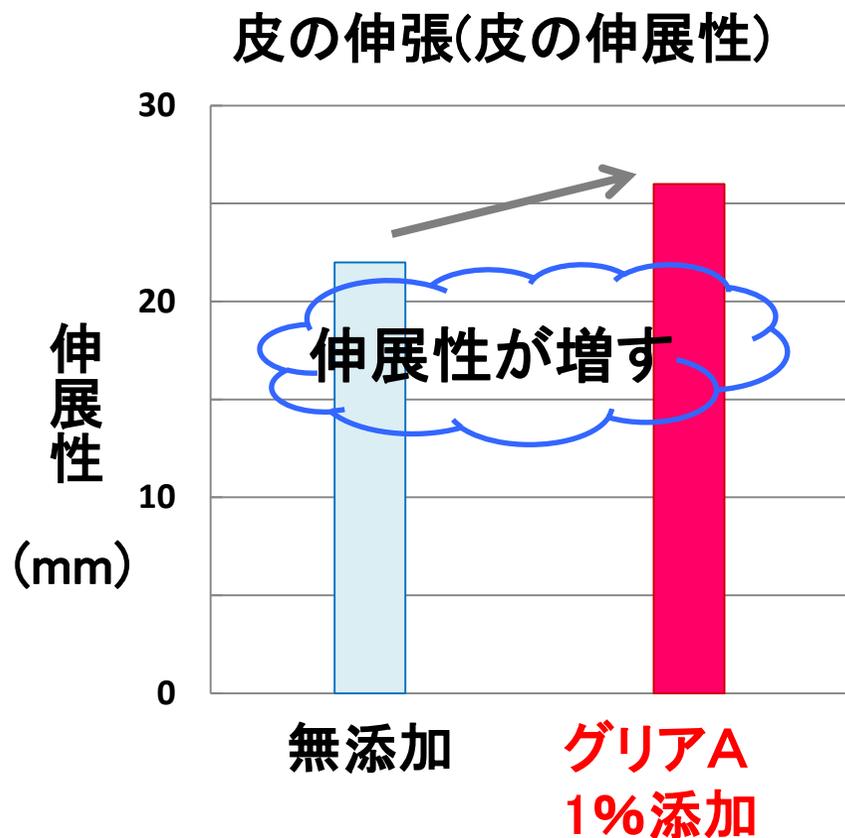


粉が  
見られない

## 《 物性のイメージ図 》



## ⑥ 皮ものへの効果



グリアAの添加により破れにくい皮となる