

# 国産小麦粉100%パンの美味しさが実現！ グリア®A

これまで、国産小麦粉を使ってパンを製造することは大変難しいことでした・・・

発酵中のガスを保持出来ない 生地がべたついて作業しにくい  
ボリュームがでない キメが粗く、パサパサする 硬くなるのが早い

といった短所がありました

しかし、開発技術（特願 2002-371048 中種法の改質技術）にて

製パンには適さないとされていた国内産麵用小麦粉を100%使用したパンが  
既存の自動製パンラインによって製造可能になりました！

## < 開発技術の特長 > 食パン

### その1 作業性の良い、伸展性のある中種生地に仕上げます

グリア®Aと食塩を中種に添加し、ミキシング耐性を改善しました

### その2 発酵による良い香りがします

グルテンネットワークの改良により、発酵中のガスを保持出来ます

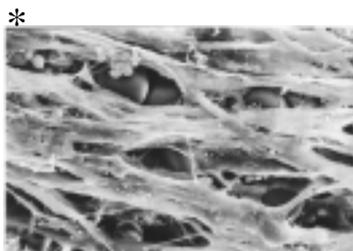
(発酵後の生地)

\* 電子顕微鏡によって1000倍に拡大



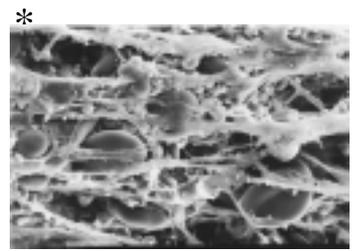
: グリア®A添加 :

: 十分な発酵により、グルテンネットワークが細密化し、薄層化しています  
: 発酵促進されるため、風味が良好です



: 無添加 :

: グルテンネットワークが切れているので、発酵ガスを保持出来ません  
: ガス保持力が無く、発酵も不十分なので、風味が良くありません



### その3 外国産小麦パンに匹敵するボリュームが得られました

### その4 キメ細かく、ソフトで口溶けの良い食感になります

十分なミキシングにより、細かい気泡構造を作りました

### その5 イーストフード・乳化剤の使用は必要ありません

### その6 バターロール・菓子パン等のアイテム開発も可能です



掲載データは東京都立食品技術センター・株式会社オシキリ 研究開発部との共同研究の成果によるものです

## アサマ化成株式会社

本社 〒103 - 0001 東京都中央区日本橋小伝馬町20-3  
TEL 03-3661-6282 FAX 03-3661-6285  
<http://www.asama-chemical.co.jp>  
[gijutsubu@asama-chemical.co.jp](mailto:gijutsubu@asama-chemical.co.jp)

大阪営業所 06-6305-2854  
東京アサマ化成販売株式会社 03-3666-5841  
中部アサマ化成販売株式会社 052-413-4020  
九州アサマ化成販売株式会社 092-582-5295  
桜陽化成株式会社 011-683-5052