

プロジェクトテーマ:短パン*を作ろう

*短パン=時間を短縮してパンを作製

解決しようとする問題点

作製時間が短く、おいしいパンの作り方

チームで考え出したアイデア

全体の発酵時間を
2時間→40分に短縮

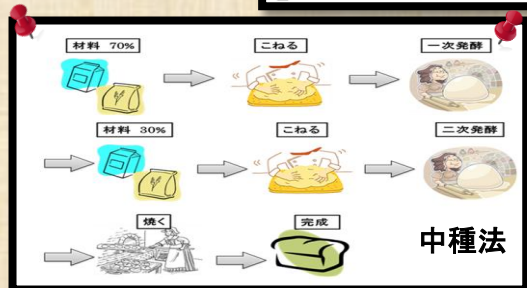
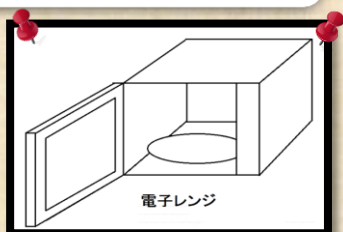


図1 具体化したアイデア

検証項目

1) 発酵時間の短縮による味・食感

パンの発酵時間を短縮するアイデアとして図1の電子レンジを用いて一次,二次発酵を短縮するアイデアを考案した。

2) 材料・作製方法による味・食感

味・食感を向上させるアイデアとして中種法を用い、適切な材料配分でパンを作製することで味・食感が向上する効果が得られる。

検証結果

1) 発酵温度の実験

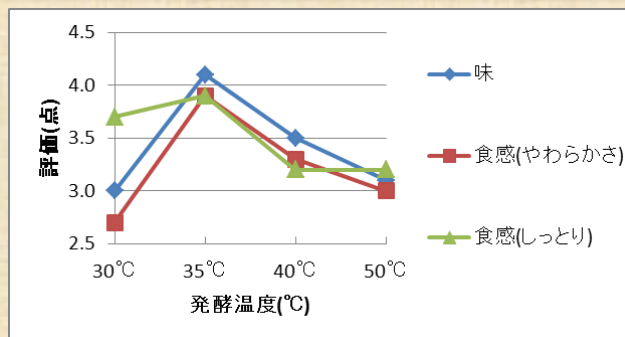


図4 発酵温度のアンケート結果

検証方法

1) 味・食感のアンケート

5段階で味と食感としてやわらかさとしっとりしているかを約20~30人に評価してもらう。

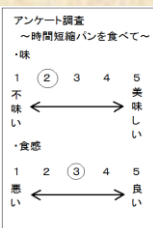


図2 アンケートの内容

2) パンの弾力

パンの上におもりとなる分銅を乗せて、パンが回復できるかの限界を調べる。

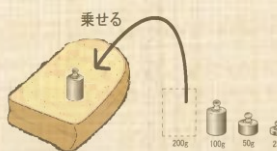


図3 分銅による食感の検証方法

発酵時間が...

2時間

30分

検証結果の考察

因子の中でアンケートの結果が一番変動したのが発酵温度を変えたときであった。これは、温度が35°Cの時にイースト菌が活発に活動するからだと考えられる。また、分銅による回復量は食感のアンケートと比例しないことから食感には他の因子が関係していると考えられる。

H25プロジェクトデザイン実践
テーマ:短パンを作ろう!
チーム名:ガチャピン
メンバー:前川敬仁、村本拓也、脇桃香、上杉大智、雲祐樹、清水昇吾
担当教員:島谷裕司先生