

新商品の開発

BS科 課題研究 食品製造班

はじめに

私生活の中でパンの耳を残す人を見る機会が多くあり、非常に残念に感じました。そこで、耳までおいしくみんなに全部食べてもらえる食パンを作りたいと思い、ハチミツ・生クリーム・牛乳・モルトを配合し、リッチで耳までやわらかい食パンの開発を研究目的としました。

また、本校フラワーファクトリ科で養蜂されているハチミツを使用し、園芸オリジナルである「幸せの食パン」の商品開発に取り組みました。

食パンができるまで

はじめは材料の配合・発酵時間・成型方法・焼き時間がわからず、味も形も失敗が多かった。

特に失敗したのは焼き時間で、焼き色が薄く、膨らみも悪く、出来上がりの形が悪く真ん中がへこむ腰折れになるという問題がありました。(図1)



図1 発酵時間・焼き時間・成型方法を失敗したパン

研究を重ね、幸せの食パンにとって適切な材料の配合・発酵時間・焼き時間を見つけ、商品として売り出せる食パンを作ることに成功しました。(図2)



図2 完成した「幸せの食パン」

今後の課題

現在では園芸オリジナルの食パンを作るという目標は達成しているが、耳までやわらかい食パンを作ることは出来ていないので以下の問題点を改善していきたいと思います。

まず、水分量が多い食パンのため生地が緩くなりやすいので随時グルテンチェックを行い、適切にグルテン形成された生地を目指します。

また、焼き上がりに腰折れになっているパンがあるので焼成時間の改善が必要です。焼成の改善としては中心まで火を通そうと高温で焼くと、耳が硬くなりやすく自分たちの最終目標である、耳まで柔らかい食パンとは少し違うため、角食パンに形を変え、目標のパンを完成させるために研究を続けます。

販売履歴



- ・校内販売
7/12、8/28
- ・インテックス大阪
7/21
- ・いけだ落語街道
9/28
- ・池田駅前
てるてる広場
11/2
- ・園芸高校記念祭
11/10
- ・石橋十八番文化祭
12/1

新聞とテレビ！！



ミント！
学校へ行こっつ！！



朝日新聞・大阪日日新聞・
読売新聞