

地場産小麦利活用に向けた 製パンおよび物性評価に係る機器一式

- **特性**：小麦生地（あし）および伸長抵抗（こし）の測定と2次加工特性の評価
発酵や焼成と試作品の応力緩和（弾力性）などの物性評価
製パン酵母のスターター化と製パン酵母のガス発生能評価
地場産農水産物の製パン・製麺原料化

エキステンソグラフE型



品種や収穫年による品質データの集積結果を提供し、原料粉のブレンドの開発による広範囲な製パンニーズに対応。

コンベクションオーブン



パンの焼成を行なうもの。

ドウコンディショナー



パンの発酵管理を行うもの。

テクスチャーアナライザー



歯ごたえ、歯ざわり、口あたりと言った食品テクスチャー特性を数値化し、硬さの変化による品質保証評価を行うことができます。

- **利用目的**：【パン類】原料混合・ミキシング・発酵までの生地特性や、焼成後の外観・内層・食味食感などの加工特性に関する詳細なデータを取得
【めん類】生地加工と調理に関する詳細なデータを取得
- **対象企業**：オホーツク管内の製パン企業、小麦を生産するJAや自治体、6次産業化認定事業者 等
- **導入効果**：小麦品種のデータ集積と加工技術の提供により地場産小麦の利活用を推進
- **波及効果**：地場産小麦を使ったオリジナル商品の開発を取り組むことによる地域内連携の強化

ファームグラフII-W



微生物発酵などによって発生するガス量の計測装置

真空凍結乾燥機



真空中に乾燥物を凍結させた状態で水分のみを昇華させて乾燥させる機器

パンスライサー



焼成されたパンをスライスするもの

問合せ先

公益財団法人オホーツク地域振興機構

TEL 0157-33-4581 FAX 0157-33-4582

E-mail info@foodhotuku.jp