一般社団法人日本調理科学会平成28年度大会

研究発表要旨記入テンプレート

・WindowsではOffice 2007 (Win) 以降で，MacではOffice 2008（Mac）以降で正しく表示されることを確認しています。

・保存は「.docx」の拡張子を付けて保存して下さい。

・ファイル名は，登壇者名としてください（例：愛知秀彦）。

・文字設定は，下記の要領で行って下さい。

　　演題：MSゴシック 11ポイント

発表者，所属，本文：MSゴシック 9ポイント

本文：【目的】【方法】【結果】の見出しを付け，720字以内で記入して下さい。

・枠内（高さ 77 mm, 幅176 mm）に収まるように記入して下さい。

・演題名・発表者・所属は左から25 mmあけて下さい（このテンプレートではインデントが入っています）。

・太字，イタリック，上付き，下付き，ギリシャ文字も通常通り使用できます（タグは必要ありません）。

・**要旨作成要領の詳細は，学会誌2号**をご覧下さい。

・不明な点がございましたら，meeting@jscs.ne.jpまでご連絡下さい。

**演題**

○発表者1，発表者2，発表者3

（1所属，2所属，3所属）

【目的】

【方法】

【結果】

講演番号が

入ります

希望する発表形式に〇を入力してください。

　（　）１．口頭

　（　）２．ポスター

　（　）３．どちらでもよい

入力例

**もち米粉置換による米粉パンの老化遅延効果**

○愛知秀彦1，尾張康子2，三河信子3

（1名古屋学芸大・院，2名古屋学芸大，3名古屋学芸短大）

【目的】米粉パンは小麦粉パンよりも老化が速いことが課題となっており，うるち米粉のアミロース含有量と米粉パンの硬化速度との間に相関があると報告されている。もち米はアミロペクチンのみから成ることから，米粉のアミロース含有量はもち米粉の置換によって調節可能である。そこで本研究では，糊化度の異なるもち米粉を用い，もち米粉置換による米粉パンの製パン性と保存性への影響を明らかにすることを目的とした。

【方法】市販のうるち米粉及びもち米粉を試料とし，もち米粉は生粉（もち生粉）と糊化粉（寒梅粉）を用いた。うるち米粉100%のグルテン添加米粉パンをコントロールとし，うるち米粉の10，20，30％を各もち米粉と置換して米粉パンを調製した。各パンの比容積と焼成1日及び3日後のテクスチャーを測定した。また，焼成3日後のパンを試料とし，順位法による官能評価を行った。

【結果】もち生粉置換パンは，いずれもコントロールと同等の比容積であった。寒梅粉10%置換パンは比容積がコントロールより増加したが，20%以上は置換率の増加に伴い著しく低下した。焼成1日後のクラムの硬さは，もち生粉置換パンはいずれもコントロールより有意に低い値を示し，寒梅粉10%置換パンもコントロールより低値であったが，20%以上置換すると高値になる傾向があった。焼成3日後のもち生粉置換パンのクラムの硬さは，コントロールと同程度に硬くなったのに対し，寒梅粉置換パンはいずれも有意に低値となり凝集性も保持され，寒梅粉置換による米粉パンの老化遅延効果が示された。コントロールともち生粉及び寒梅粉置換パンの官能評価では，寒梅粉置換パンが有意に好まれ，しっとりとふわふわして甘いパンと評価された。

講演番号が

入ります