



減塩パン・無塩パンの製造方法に関する研究

キーワード 製パン, 減塩, 無塩, 生活習慣病

研究内容

減塩が、高血圧症などの生活習慣病や胃がんの予防に効果があることは良く知られています。しかしながら、日本人の成人1日の食塩の平均摂取量は、2012年時点で、男性で11.3g、女性で9.6gと、WHOや厚生労働省の摂取目標基準より依然として多く、健康維持のためには、塩摂取量を控える必要があるとされています。

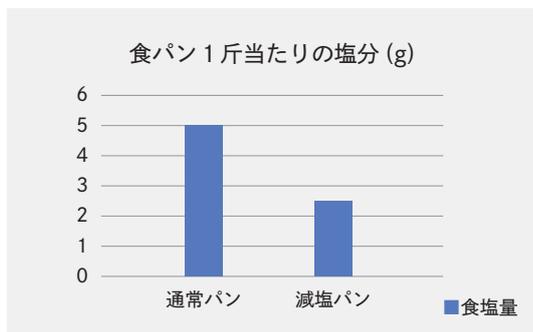
一方、通常の食パンは、一斤あたり食塩が5g程度含まれており、食塩の主要な摂取源となっています。このため、パン類の食塩含量の低減化が強く要望されています。

そこで、本研究課題では、パンのおいしさ（食感を含む）をなるべく維持した状態で、減塩、さらには食塩の不使用を実現する技術の開発に取り組みます。

本研究の成果を活用することにより、生活習慣病の低減、健康寿命の延伸に貢献することが期待されます。

関係論文、特許・著作物等の知財情報、連携の実績

・特願 2022-00274 「減塩パンの製造方法」食塩の削減量に応じた糖類を添加することによる食味の優れた減塩パンの製造方法に関する発明。



通常パンと減塩パンの塩分量比較

減塩とおいしさの両立を実現

【減塩パンの欠点】

- 歯ごたえがない
- 塩味が少なくおいしくない

↓

【糖類の添加】

- 通常パンと同程度の歯ごたえ
- 程よい塩味、甘味が付与されおいしい

社会連携・産学連携の可能性

大学単独では、開発した技術を実用化（社会実装）することができません。このため、技術の実用化にあたっては、外部組織（企業等）との連携を強く希望します。