

# 減塩パンの製造方法

東京家政大学栄養学部 教授 鍋谷浩志

概要:パン生地に添加する食塩の量を減らすとともに、糖類及び/又は糖アルコールを添加することにより、通常のパンと同等の食味に優れたパンを製造できる

## 食パンの基本配合

|        |        |
|--------|--------|
| 強力粉    | 250 g  |
| バター    | 10 g   |
| 砂糖     | 17 g   |
| スキムミルク | 6 g    |
| 塩      | 5 g    |
| 水      | 180 mL |
| イースト   | 2.8 g  |

## パン作りにおける塩の作用

- ①. パンの味を調える
- ②. パンの保存性の向上
- ③. 生地引き締め
- ④. 発酵の調節

減塩すると

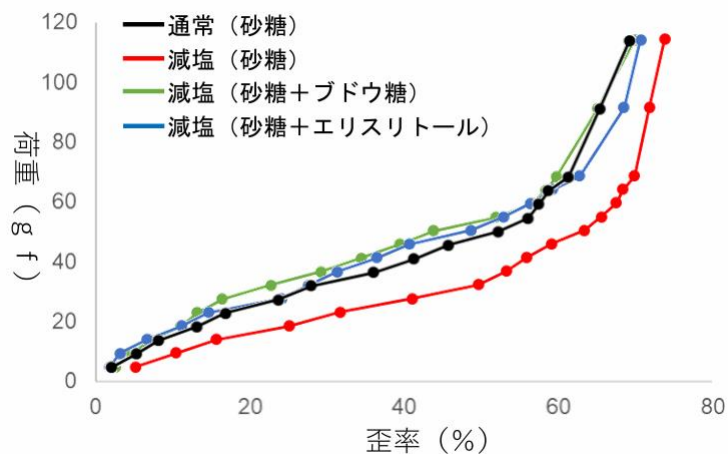
不味い  
歯ごたえがない

従来技術と問題点：減塩パンを製造するにあたり、単に食塩の添加量を減らしたり、食塩の代替塩を使用した例はあるが、食味の点で劣っていた。

本研究成果の優位性：減らした食塩の2倍等量の糖類を添加することで食味を損なわずに、減塩パンを製造できる。

パン生地組成  
(強力粉100gあたり)

|    | 通常パン   | 減塩パン<br>(比較例) | 減塩パン<br>(例1)       | 減塩パン<br>(例2)          |
|----|--------|---------------|--------------------|-----------------------|
| 糖類 | 砂糖6.8g | 砂糖6.8g        | 砂糖6.8g<br>ブドウ糖6.5g | 砂糖6.8g<br>エリスリトール4.4g |
| 食塩 | 2.0g   | 0.8g          | 0.8g               | 0.8g                  |
| 食味 | ◎      | ×             | ◎                  | ◎                     |



知財情報：特願2022-2745「減塩パンの製造方法」出願人：渡辺学園（東京家政大学）

 東京家政大学

問い合わせ先  
ヒューマンライフ支援機構  
E-mail: orcc@tokyo-kasei.ac.jp