

# 小麦粉のコストダウンに朗報！！

食品の中でも小麦粉の値上がりが目立ちます。特に小麦粉は国際価格が高騰し、加えて円安が追い打ちをかけています。今年 10 月期の改定ではさらに大幅に上昇すると見込まれます。特に大量生産小麦粉のコストを削減して原価をなるべく抑えたい。そんな方に製品の質をあまり落とさない小麦粉の単価を抑える方法があります。大量生産・小量生産にメリットがありますが、単価は使用する原料・製法・生産量によって異なります。製造業のコスト削減を実現する具体的な方法は下記へお問い合わせください。

連絡先 丸子電子株式会社 TEL076-246-6806

携帯090-1630-3756 (丸子まで)

# MDA 小麦粉安定化装置とは

短時間・低コストで小麦粉品質を安定化、粉の「旨み」を引き出し、「枯れ」を実現———

## 【概 要】

小麦粉は水と練るとグルテンを形成して粘弾性を増します。小麦粉の用途適性が主にグルテンの粘弾性の違いとされ、準強力粉や中力粉と称するものがありますが、通常は強力粉と薄力粉に大別されています。

グルテンの量は薄力粉で20%、強力粉では40%含有しています。パンや麺類の適性の条件としてはグルテンの量が多く、吸水力、糖化力のある強力粉が用いられ、麩も強力粉を用いて澱粉を流しグルテンを得ています。菓子類や天ぷら、フライの衣は強力粉に比べてグルテン量の少ない薄力粉を用いています。

## 【製粉後の小麦粉安定化について】

製粉工場で製粉直後の小麦粉はグルテンの質が不安定なため、過酸化水素・二酸化水素・ベンゾイルパーオキシド等の酸化剤を用いて強制的に酸化処理をして短時間で安定させていました。酸化剤の量によっては品質のバラつき及び衛生上の害が現れるため、現在では自然酸化を行っています。

小麦粉の自然酸化には通常製粉後7日～1カ月程度日数をかけて安定化させており、また長期間の酸化処理には1年から2年の長期の日数をかけて寝かせ「枯れ」を図っています。この長期間の寝かせ「枯れ」工程には多量の小麦粉を貯蔵する設備とスペースを必要とし、小麦粉に対する長期間の多大な投資と維持費によりコスト増につながっています。MDA小麦粉安定化装置とは、小麦粉のグルテン質の安定化と加工する食品に適した条件の小麦粉を短時間かつ低コストで得る事が出来、自然酸化処理による様々な問題を解決します。

## 【機 能】

小麦粉に水を加えた水溶性または混捏の状態、その粘性、流動性及びエア比重の高い状態を要求される食品製造（パン・麺）等に適した小麦粉や、逆にその粘性、流動性及びエア比重の低い状態を要求される食品製造（天ぷら・かき揚げ・菓子等）に適した小麦粉はMDA小麦粉安定化装置による処理によって、小麦粉の水溶液または混捏状態においてグルテンが溶出しやすい又は溶出を抑えてグルテンの物性を変性し、かつグルテン質の早期安定化を図るものです。