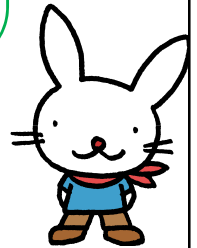
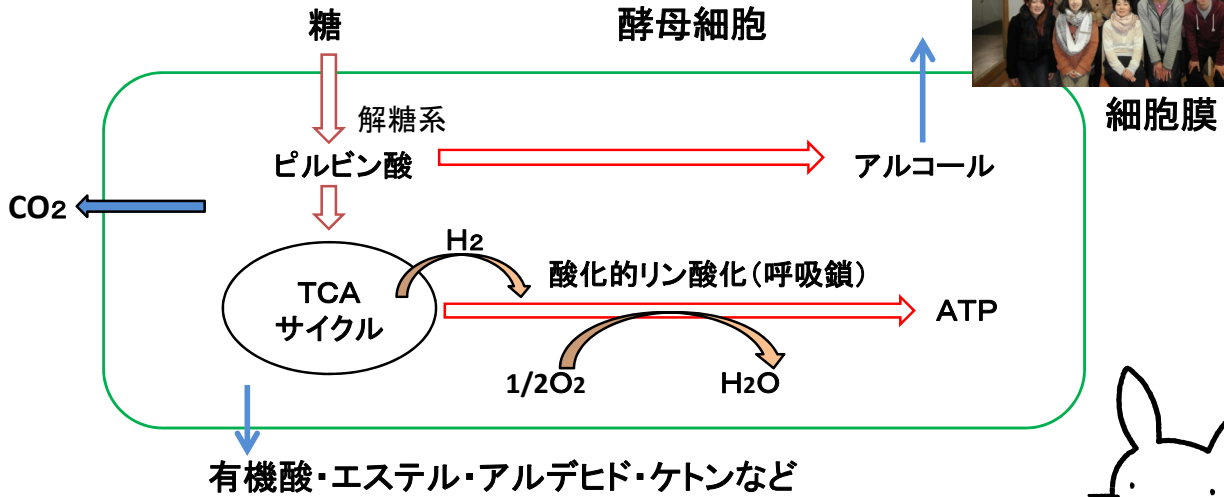


微生物の代謝を利用した物質の生産 —おいしいパン作り—

T11BT009大石修自、T11BT010岡本 阿弥、T11BT013菊嶋桂衣、T11BT018清水和真、
T11BT022田崎拓杜、T11BT026早川ゆかり、T11BT033宮澤萌絵、T11BT035望月誉志幸
指導教員 平山けい子、長沼孝文、TA 田邊 聡

目的：酵母の代謝を利用し、
天然酵母パンのようなおいしいパンを作る。

酵母の代謝経路図：



実験：酵母以外の材料を変える

①ノーマル



[材料]	
水	220cc
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
スキムミルク	大さじ1
バター	10g
強力粉	300g
ドライイースト	小さじ1



②米粉パン



[材料変更点]	
強力粉	300g
↓	
強力粉	250g
+米粉	50g

☆特徴☆

- ・食感はもちもち
- ・あまい
- ・外も中も香ばしい

③バターパン



[材料変更点]	
バター	10g
↓	
10g × 4	= 40g

☆特徴☆

- ・食感はしっとり
- ・香ばしい
- ・外はかりかり