

# 食品サイエンス科

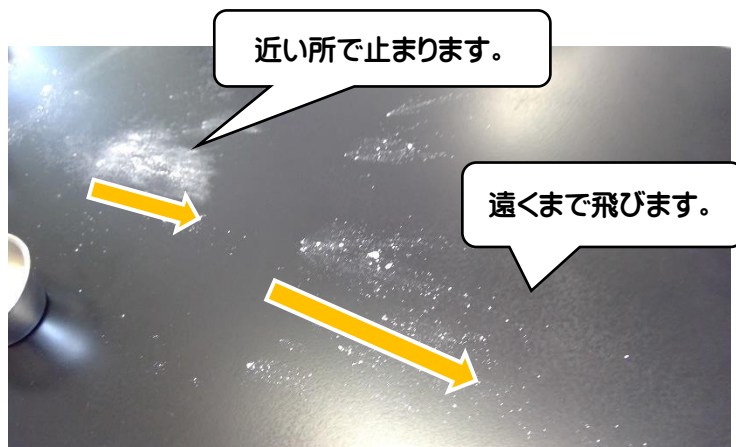
## “グルテン”って何だろう？ ～食品サイエンス科1年生～

1年生は、専門の『食品製造』で小麦粉について学んでいます。また、実習では小麦粉が原料のパンや焼き菓子も作っています。この日は、小麦粉に水を加えてこねた生地からタンパク質の「グルテン」を抽出する実験をしました。しっかりこねて作るパン類は「強力粉」、さっくり軽い歯ごたえを楽しみたい焼き菓子は「薄力粉」を使います。その違いは小麦粉中の“タンパク質”にあるのです・・・

### どっちが強力粉？ 薄力粉？



粉を走らせてみると違いが出ます。



水を加えてこねて生地を作り、



ガーゼに包んで水洗いすると  
タンパク質“グルテン”が現れました！



グルテンが少ないのが「薄力粉」 多いのが「強力粉」です！