

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2011-78360

(P2011-78360A)

(43) 公開日 平成23年4月21日(2011.4.21)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
A21D 2/08 (2006.01)	A21D 2/08	4B032
A21D 2/26 (2006.01)	A21D 2/26	
A21D 2/34 (2006.01)	A21D 2/34	
A21D 13/00 (2006.01)	A21D 13/00 ZNA	

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 10 頁)

(21) 出願番号	特願2009-233970 (P2009-233970)	(71) 出願人	504300088 国立大学法人帯広畜産大学 北海道帯広市福田町西2線11番地
(22) 出願日	平成21年10月8日(2009.10.8)	(72) 発明者	小田 雅二 北海道帯広市福田町西2線11番地 帯広 畜産大学内
		Fターム(参考)	4B032 DB01 DK54 DL01 DL20 DP33

(54) 【発明の名称】 ホエーパウダーを含むパン類の製造方法と本法によって得られるパン類

## (57) 【要約】

【課題】 従来のパン酵母 *Saccharomyces cerevisiae* はラクトースを発酵できないため、砂糖を添加せずホエーパウダーを含むパン生地を十分に膨張させることはできない。一方、ラクトース発酵性酵母 *Kluyveromyces marxianus* は一般にパン生地発酵力が低く、パン生地中に生成するマルトースを発酵できない。

【解決手段】 パン生地発酵力の高いラクトース発酵性酵母 *Kluyveromyces marxianus* と通常のパン酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の培養菌体を混合することにより、ホエーパウダーを含む高品質のパン類を製造することができる。

【選択図】 なし