

# 小麦粉のグルテン形成率を比較しよう

## 1、準備

- ・小麦粉100g（薄力粉、強力粉、ゆめちから、ゆめちから（悪）） ・水50ml
- ・ボウル2個 ・秤 ・お湯1ℓ程度

## 2、方法

- ①はかりで小麦粉をそれぞれ100g計量しボウルに入れる(図1)。
- ②水50mlをボウルに加え、生地を5分程度練る(図2)。
- ③練りあがった生地の重さを測定する（**生地の伸び方も比べてみましょう**）。
- ④ボウルに30～40℃程度のお湯を加え、もみ洗いし、生地からグルテン以外の成分を洗い流す。お湯が透明になるまで何度も繰り返す（20分程度）(図3)。
- ⑤抽出されたグルテンの重さを測定する(図4)。
- ⑥グルテンの重さを生地の重さで割ることでグルテン形成率を求める。

$$\text{グルテン形成率(\%)} = \frac{\text{グルテンの重さ(g)}}{\text{生地の重さ(g)}} \times 100$$



測定結果を記入しよう

	薄力粉	強力粉	ゆめちから	ゆめちから(悪)
生地の重さ(g)				
グルテンの重さ(g)				
グルテン形成率(%)				