

## 2017年度ニューヴォー小麦 製パン性レポート

	ゆめきらり	ゆめふれんど	モンスティル
ミキシング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・通常品と同等以上の吸水性</li> <li>・まとまりが早い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高い吸水性</li> <li>・ゆっくりまとまる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高い吸水性</li> <li>・水和はゆっくり進む</li> </ul>
生地状態	<ul style="list-style-type: none"> <li>・少し生地の緩みあり</li> <li>・粘着少ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・伸展性があり、弾力が強い</li> <li>・生地の緩み少ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・張りがあり、生地耐性強い</li> </ul>
仕上がり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦の風味・甘味が強い</li> <li>・窯伸びが良い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・窯伸びがとても良い</li> <li>・通常品よりケービング少ない</li> <li>・クラムがしっとり、黄色い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クラストの硬さ、色付き良い</li> <li>・小麦の風味が強い</li> </ul>

	キタノカオリ T85	スムレラ	全体
ミキシング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・非常に高い吸水性</li> <li>・捏ね上がりが早い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・吸水は少なめでゆっくり</li> <li>・まとまりが早い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・吸水が良い</li> <li>・まとまりが早い</li> </ul>
生地状態	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グルテンが非常に強い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生地の緩みあり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グルテンが強い</li> <li>・生地のベタつき少ない</li> </ul>
仕上がり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スッカリとした強い風味</li> <li>・窯伸びがとても良い</li> <li>・クラストの硬さ、色付き良い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・強く深みのある風味</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・風味が良い</li> <li>・小麦の自然な甘みが強い</li> <li>・色付きが良い</li> </ul>

※通常品との比較です。 ※配合や製法、機械、環境などにより異なります。