

学校給食用パン採点基準及びパンに表れる欠点事項（その主な理由）

コッペパンの場合

（１）外 観 （１０点満点）

○焼き色 パンの表面が均一に黄金褐色に焼けた”むら”のないものが良い。

外皮の色は食欲をそそる褐色であること。焦げ色、薄い色、焼きむらは減点

- ・焼きむらの出来る原因・・・①オーブン温度調整の不良
- ②古生地の混入
- ③窯入れ時に表皮が乾燥した時

○形均整 細長い棒状にて勢いよく育った”かたち”の現れているものが良い。

均整のとれた形がよい。角とがり、丸みのつきすぎ、凹凸のあるものはよくない

- ・勢いよく育たない原因・・・①ミキシング不足
- ②生地が未熟な時
- ③ホイロ不足の時

○皮 質 なめらかな肌をもち、厚さがどこも均一なのが良い。

外皮は薄くやわらかいものがよい。皮が厚いもの、硬い、乾いてもろいものはよくない

- ・なめらかな肌を持たない原因・・・①ミキシング不足
- ②生地の表面が乾燥した時
- ③ホイロのとりすぎ
- ・厚さが不均一の場合・・・①オーブンの温度管理が悪い
- ②モルダーロールが適正な調節でない時
- ③天板に並べる生地個数が不適當

○体 積 大きく、手に持って軽い感じのするのが良い。

- ・手に持って重く感じる原因・・・①焼成不足
- ②生地が未熟
- ③ホイロ不足

(2) 内 相 (20点満点)

○すだち 切り口に薄い膜の細かい気泡が、均一に現れているのがよい。

- *パンのタイプによって異なるが、いずれも均一で、気泡膜の薄いものがよい*
- ・厚い膜が出来る原因・・・①ミキシング不足
②生地が未熟成
③生地の硬すぎ
 - ・気泡が不均一となる原因・・・①モルダーのロールの締め方が不適當
②中間プルーフの時に皮張った時
③丸目、成型時に生地が傷められた時

○色 相 クリーム色で「艶」のあるのがよい。「むら」のあるのは良くない。

- *輝きのある明るい色のものがよい。冴えない色、縞模様、一部の色が変わっているものはよくない。*
- ・「むら」の出来る原因・・・①生地が硬すぎる
②生地の乾燥
③丸めが不均一

○触 感 指先で圧して柔らかい弾力があり、なめらかな感じのするのがよい。

- *ソフトでなめらかなものがよく、もろさや、くずれやすいものはよくない。*
- ・硬い感じの出来る理由・・・①ミキシング不足
②モルダーでの生地の壊れ
③生地の乾燥

○香 り 発酵の香りと、良く焼かれた結果できる芳香を持つものがよい。

- *心地よい小麦、またはナッツの香りがする。それ以外の異臭は減点となる
- ・イースト臭のする原因・・・①イーストが多すぎる
②発酵不足
③生地熟成の不十分な時

○食感・味 薄い塩味を感じ、食べたときに味のでてくるものがよい。
塩味の足りないもの、酸味をおびているものは良くない。

- *小麦的な味が最高によい。塩味の強いもの、甘すぎるもの、正常でない酸味や異味がしないこと
- ・酸味をおびている原因・・・①発酵過多
②品質の悪い原料を使用した時