

# 本学卒業生 × ファリーヌ

## パンの耳を使用した商品開発

### 廃棄食材パンの耳の活用料理開発

ファリーヌは八王子市にある添加物不使用のパンとケーキを作っているパン屋です。糖尿病でも食べられる低カロリーのケーキと腎臓病患者の方の低たんぱくのパンを病院栄養士と開発し販売しています。パンの耳の処理に困っていたファリーヌから、本学に相談がありました。

本学卒業生が学生時代、卒業研究としてもつた「ない」というながらも廃棄される食材について、予備調査を行い、食材を有効に利用する料理の提案を試みることを目的としました。廃棄食材に関する予備調査を行ったところ、パンの耳の廃棄量の多さを挙げる者が多い結果となりました。

そこで、パンの耳の処理法と調理法の適正、種々の食品の代用として用いることの有効性、さらには、パンの耳でなければならぬ料理の提案と考察を行いました。パンの耳はそのまま、またはフードプロセッサーで粉碎し(細かく、粗く)、乾燥などの処理後、薄力粉やその他の粉類、豆腐、挽肉などの代用として約140品の料理へ利用しました。官能検査は、140品の中から、パンの耳が主材料であるが、パンの耳で作られているとは思えない茶饅頭、シュークリームなど計6種類を対象に行いました。

### 商品化に向けて開発中

本研究のレシピ開示を行った結果、ファリーヌが現在、商品化に向けて開発を行っています。現在、開発中の「まむしパン」は、レシピの茶饅頭から、ケーキサレは、薄力粉などの代用からヒントを得て生まれました。



### プロジェクト概要

#### ● テーマ

本学卒業生×ファリーヌ  
パンの耳を使用した商品開発

#### ● パートナー

ファリーヌ

#### ● 担当教員

小口 悅子 教授

#### ● 実施期間

2016年7月～2017年3月

