

小麦粉の種類と特性



小麦粉には、たんぱく質が6～15%ほど含まれています。

この小麦粉に水を加えて「こねる」と、たんぱく質がグルテンに変化します。たんぱく質の含まれる量と、グルテンの性質によって、薄力粉、中力粉、強力粉に分けられます。

グルテンの力が強い強力粉は、「パン」に利用されます。また、力が弱い薄力粉は、「カステラ」等に利用されます。

粉の種類	薄力粉	中力粉	準強力粉	強力粉	デュラム・セモリナ
たんぱく質の含有量	6.5-9%	7.5-10.5%	10.5-12.5%	11.5-13%	11-14%
グルテンの性質	弱い → 強い、よく伸びる				非常に強いが伸びない
主な用途	カステラ ケーキ 和菓子 ビスケット 天ぷら	即席めん うどん 中華めん ビスケット 和菓子	中華めん 餃子の皮	食パン 菓子パン フランスパン パン粉 中華めん	マカロニ スパゲッティ
北海道で作られる品種		〈きたほなみ〉	〈ハルユタカ〉 〈はるきりり〉 〈つるきち〉 〈ゆめちから〉*	〈春よ恋〉 〈キタノカオリ〉	
輸入されている銘柄	アメリカ産 WW	オーストラリア産 ASW	カナダ産 CW アメリカ産 DNS、HRW	カナダ産 デュラム	

※〈ゆめちから〉はグルテンの力が強い超強力粉で、主に中力粉等とブレンドし強力粉として利用されています。

