

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」などに利用されます。

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	北見95号 (北海道白)	きたほなみ	ゆめちから※ はるきらり ハルユタカ	春よ恋 秋力刈 つるきち	
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。

