



学位論文発表会

水分制御がピッツァ生地のリオロジー特性および ピッツァクラストの食感に及ぼす影響

(Effect of water control on the rheological properties of pizza dough and the texture of pizza crust)

ピッツァクラストは、石窯での焼成により“ふっくら”、“もちり”とした食感になる。しかし、食品産業における以下の焼成方法では硬い食感となることが問題とされている。

1. 電気式オーブン焼成
2. セントラルキッチン方式（工場での予備焼成→店舗での本焼成）

これまで、これら特殊な焼成方法がピッツァの食感に及ぼす影響についての報告はみられない。

本研究では、水分制御が生地やクラストに及ぼす影響を明らかにすることで、これらの課題解決を試みた。



ピッツァクラスト
(ピッツァの土台)

発表者：松本 茜 (統合生命科学研究科 食品生命科学プログラム 食品工学研究室)

日時：2023年2月3日(金) 13:00-14:00 場所：生物生産学部 C314講義室

* 本学位論文発表会は、統合生命科学研究科共同セミナーの対象です。

お問い合わせ先：川井 清司 (Kiyoshi KAWAI) kawai@hiroshima-u.ac.jp