

# 目次

## Contents

### 1章 概説

- 1-1 農産物および食品の伝統性（2010年2月4日付欧州委員会規則  
97/2010より） 001
- 1-2 ピッツァ・ナポレターナ TSG（2010年2月4日付欧州委員会規則  
97/2010より） 002

### 2章 小麦粉

- 2-1 小麦から小麦粉へ 009
  - 2-1-1 小麦 009
  - 2-1-2 小麦粒の製粉 011
  - 2-1-3 軟質小麦粉の分類 015
  - 2-1-4 軟質小麦粉の法的条件 017
  - 2-1-5 小麦粉の法的評価基準 018
- 2-2 市販小麦粉の主な構成成分 021
  - 2-2-1 タンパク質 021
  - 2-2-2 デンプン 026
  - 2-2-3 デンプン以外の多糖類 028
  - 2-2-4 脂質 029

### 3章 生地——小麦粉の各構成成分が担う役割

- 3-1 グルテン 031
- 3-2 デンプン 034
  - 3-2-1 糊化 035
  - 3-2-2 老化 037
- 3-3 副構成成分 037
  - 3-3-1 多糖類 037
  - 3-3-2 脂質 038
  - 3-3-3 酵素 038

### 4章 生地——その他の構成成分が担う役割

- 4-1 水 041
- 4-2 酵母菌 042
- 4-3 塩 045

### 5章 小麦粉の工学的要件

- 5-1 レオロジー的特徴 047
  - 5-1-1 アルベオグラフ指数：ショパン社製アルベオグラフ 050
  - 5-1-2 ファリノグラフ指数：ブラベンダー社製ファリノグラフ 053
  - 5-1-3 エキステンソグラフ指数：ブラベンダー社製エキステンソグラフ 056
- 5-2 小麦粉の発酵能力 059

### 6章 ピッツァ・ナポリターナ職人の製造工程

- 6-1 ミキシング（混捏） 064
- 6-2 生地形成 066

- 6-3 ミキサー 068
- 6-4 発酵 070
  - 6-4-1 酵母の作用 070
  - 6-4-2 発酵を左右する加工変数 077
- 6-5 生地の伸展・成形 078
- 6-6 トッピング 080
- 6-7 焼成 081
  - 6-7-1 熱伝導と輻射窯 082
  - 6-7-2 焼成段階 084
  - 6-7-3 焼成中における主なトッピングの変化 087
- 6-8 保存 093

### 7章 図解・トラブルシューティング 097

- おわりに 154
- 参考文献 156
- 用語解説 161