

学校給食用パン品質審査

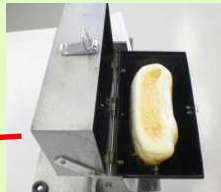
全委託加工工場のパンを学校等から随時抽出し、品質の向上を図るため検査します。

体積

重量と体積で求めた気孔率から計算する。



パンが菜種を押しかけた量で体積を計測する。



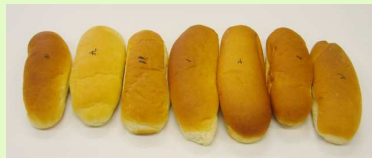
表皮質

滑らかな肌を持ち、厚さがどこも均一なものが良い。



表皮色

パンの表面が全部一様に褐色に焼けた「むら」のないものが良い。



形均整

細長い棒状で、勢いよく育った「かたち」が表れているものが良い。

外観

内相

審査員

岡山県教育委員会
学校栄養関係職員
保護者代表
パン協同組合代表
製粉工場製パン技術者
岡山県学校給食会

総合評価

すだち

薄い膜の細かい気泡が切り口に均一に表れているものが良い。



香

イーストが発酵して出す特有の香りと、よく焼かれたことによる芳香を持つものが良い。



色相

クリーム色で「艶」のあるものが良い。



触感

指で押して柔らかい弾力があり、滑らかな感じのするものが良い。



味

一般に薄い塩味を感じ、かみしめて良い味の出るものが良い。パンの気泡の膜が舌にとろけるような感じのするものが良い。



主食製造の委託加工工場等を対象とした衛生管理講習会を行っています。



公益財団法人
岡山県学校給食会