

北坂戸 にぎわいサロン 通信

城西大学

発行所・編集：城西大学総務課
〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1
<http://www.josai.ac.jp/>

お問い合わせ

- ・城西大学総務課
または北坂戸にぎわいサロン
- ・電話：(大学) 049-271-7712 (サロン) 049-283-4750
- ・開館日：火・水・木・金 11:00～17:00



お知らせ

新型コロナウイルスの影響を考慮し、3月1日～3月31日を休館とさせていただきます。

北坂戸にぎわいサロン城西大学 臨時休館のお知らせ

新型コロナウイルスが原因とみられている肺炎の感染拡大を防止し、ご利用者様等の安全を保つため、2020年3月1日から3月31日まで、臨時休館とさせていただきます。

日頃よりご利用いただいている皆様には大変ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解を賜りますと幸いです。

4月以降の営業につきましては、状況を見てお知らせいたしますので、引き続きご利用のご検討をよろしくお願いいたします。

薬学部医療栄養学科コラム

パンはなぜ モチモチ？

パンのモチモチとした食感は、グルテンを形成することにより生まれます。グルテンは小麦粉に含まれる2種類のタンパク質が絡まり形成された網目状のタンパク質です。塩はグルテンの形成を助けることから、パン作りには塩の添加が不可欠です。パン作りにはタンパク質を多く含む強力粉が使用され、サクッとしたクッキー等のお菓子作りにはタンパク質含量が少ない薄力粉が用いられます。今回はパンの中でも簡単なベーグルの作り方をご紹介します。

【考案者】城西大学大学院 医療栄養学専攻
食品機能学講座 博士後期課程2年
管理栄養士 野村佳歩

