

損傷澱粉

損傷澱粉とは、割れや傷がある澱粉粒のことです。澱粉粒は、製粉時に圧力・せん断・熱などの物理的な力が加わることによって、損傷します。

損傷澱粉含量の違いは、吸水性や酵素感受性に表れ、パンなどを作る際には膨張率（ふわふわ感）に関与する（製パン特性）といわれています。

そのため、小麦粉、米粉等の損傷澱粉含量の分析結果は、商品開発、加工特性、原料管理の指標としての活用が期待されます。

損傷澱粉の適用検体

小麦粉、米粉等の穀物粉碎品(粒度：上新粉程度)。

ただし、遊離ブドウ糖が含まれるものは、損傷澱粉含量を正しく定量できないため、受託できません。