

硬質小麦「ミナミノカオリ」の パン適性が向上する実肥窒素量

豊前分場

1 背景、目的

小麦「ミナミノカオリ」は北部九州で栽培できるパン用小麦品種として普及が期待されていますが、外国産パン用小麦と比べてタンパク質含有率が低く、パン適性がやや劣ることが問題となっています。

そこで、タンパク質含有率を高め、パン適性を向上させる実肥(出穂後約10日目の施肥)窒素量を明らかにしました。

2 成果の内容、特徴

1) 実肥窒素量を 4 kg/10a 施用すると成熟期は 3 日遅れますが、千粒重は重く、収量は多くなります(表 1)。

2) 実肥窒素量が異なっても製粉歩留に差はみられません。実肥窒素量を 4 kg/10a 施用すると子実のタンパク質含有率は 13% 程度まで高まり、またパン比容積(パンの膨らみ)は大きく、食味評価は優れます(表 2)。

3 主要なデータなど

表1 実肥窒素量と生育、収量、品質

品種名	実肥量	成熟期	穂数	千粒重	収量	検査等級
	Nkg/10a	月・日	本/m ²	g	kg/10a	
ミナミノカオリ	0	5.29	451	36.6	416	4.5
〃	2	5.30	478	37.1	423	5.0
〃	4	6.1	450	37.3	429	5.5
比農林61号	0	5.31	530	34.0	453	3.3

注) 1. 播種期は11月18~20日、基肥+追肥+穂肥は全区5+4+2kg(Nkg/10a)

2. 検査等級: 1(1等上) ~ 9(規格外下)。

表2 実肥窒素量と製粉性、生地の物性、パン特性

実肥量	子実 外パ ^o 質 含率	60%粉		製粉 歩留	パン 比容積	食味 評価
		灰分	外パ ^o 質 含率			
Nkg/10a	%	%	%	%		
0	10.5	0.57	9.9	74.5	4.2	80.3
2	12.0	0.62	11.8	74.1	4.1	80.7
4	13.0	0.58	12.5	73.9	4.5	82.6

注) 1. パン比容積はパンの体積/パンの重量。

2. 食味評価は体積、すだち、味などの総合値。



写真1 実肥量とパンの膨らみ

注) 1CWはカナダ産最高級パン用小麦