

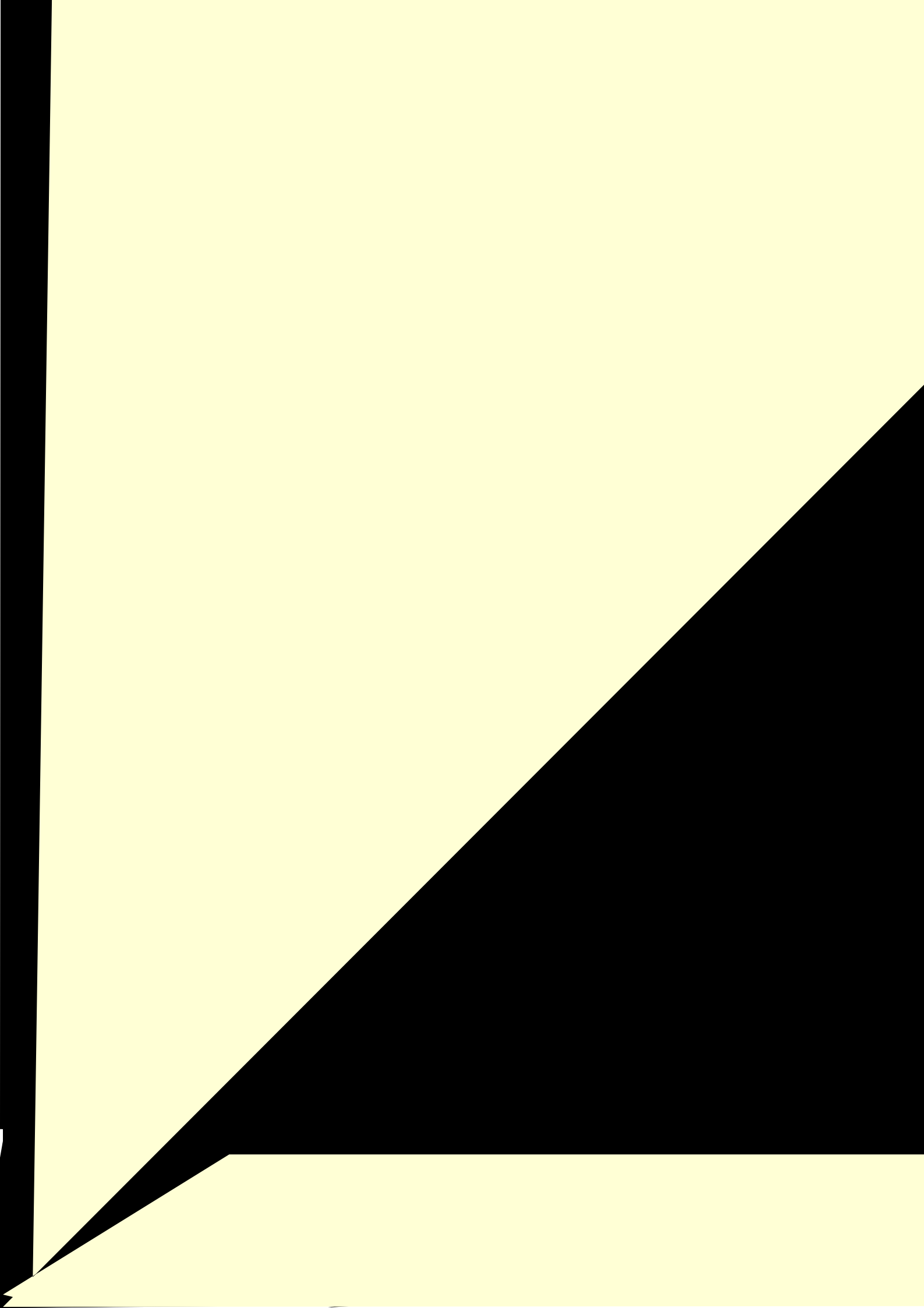
合 ら た も り も め 教 う 堯
お お そ お お そ り り り り
り て ば だ た め ふ お め り け
り け け け け け け け け

力 ら け む ぶ み ム ト リ ナ リ 体 ら 音 ら
り り り り り り り り り り
み せ ト 体 ら も お た め 出 む べ
て ぶ め て 新 め 入
り り ト リ む た ぶ 幹 多 た べ ぞ も
ニ マ リ ヌ ン た も た お て ヌ ン た
め ら た め も た め た め も た め た め
ら そ 多 め た め た め た め た め た

て ト リ た ト リ 将 メ ズ ト リ した 多
ら 体 も た べ べ べ べ べ べ べ べ
も も た た た た た た た

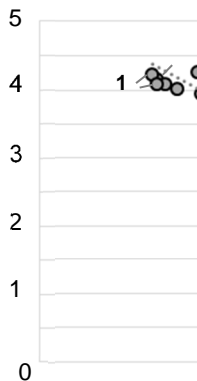
グ グ リ ム
Y^m i^{ll} a i i Y^{Vi} リ ヌ ン ト リ Y^a m Y^a
ニ マ リ た も ヌ ン ト リ む ア

リ



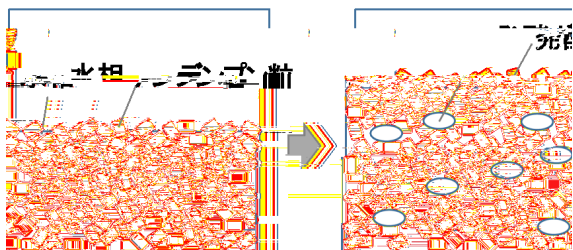


ツ
で、



ツ ツ ツ ツ ツ
ハツ (α)

LWT- Food Science and Technology 誌への
K, Satake A, Villeneuve M (2017) Develop
possible batter-swelling mechanism.”(印刷中



①【発酵前】
テンパン粒が水相に分散

②【発酵開始】
発酵ガスが散発的に

ツ ツ ツ ツ ツ
ツ ツ ツ ツ ツ
ツ ツ ツ ツ ツ