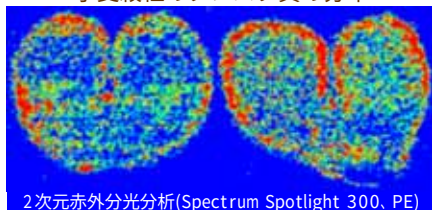


香りを楽しむ全粒粉パンができました - 地場農産物によるアロマフードセラピー

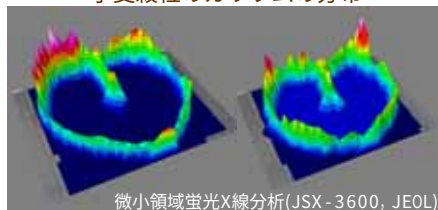
国産小麦でおいしくて心が和むようなパンを作りたい

小麦穀粒のタンパク質の分布



2次元赤外分光分析(Spectrum Spotlight 300, PE)

小麦穀粒のカリウム分布



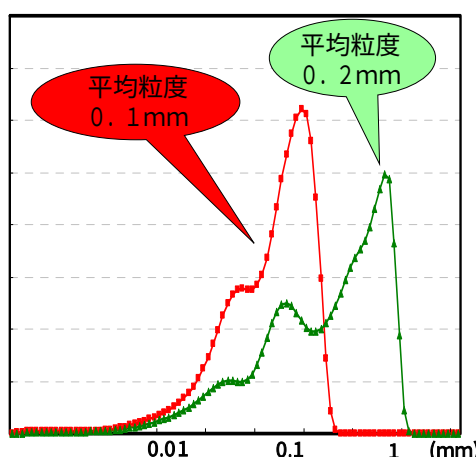
微小領域蛍光X線分析(JSX-3600, JEOL)

小麦の香り成分や食物繊維は、タンパク質・ミネラルなどと共に種皮部にあります。種皮部の利用により風味豊かな高品質パンができます。

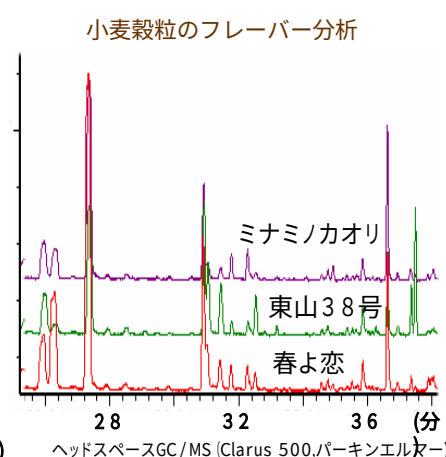
風味と栄養性に富む全粒粉パンができる製粉法を開発しました



氷冷製粉装置 (CGM-750L, 千穂田平衡)



平均粒度が0.1mm (→) の全粒粉パンは市販品 (→) に比べて食感が優れています。



揮発性成分の微妙な差が、挽き立て小麦全粒粉パンの風味に影響すると考えられます。

種皮部を微粉末化できる製粉装置を開発しました。歩留まり90%以上で全粒粉を生産 (4Kg/時) できます。

全粒粉パンは、農産加工品との組み合わせにより地域のカラーを演出できます



北海道産「春よ恋」の香ばしさはハースブレッドの1級品です



長野産「東山38号」の軽やかな風味はジャムなどに良く合います。



九州産「ミナミノカオリ」は、生ハムやチーズとのハーモニーが最高です



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者: 堀金 彰・川原 修司*
所 属: 食品素材部 穀類利用研究室
*横山製粉株式会社

問合わせ先: 〒305-8642
茨城県つくば市観音台2-1-12