

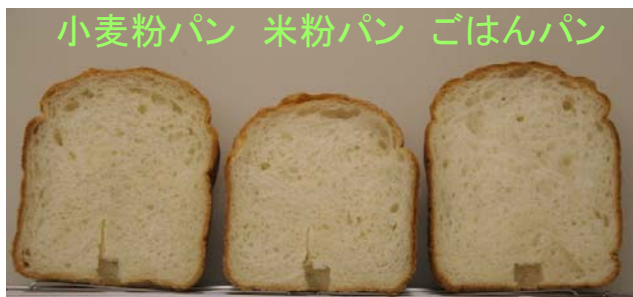
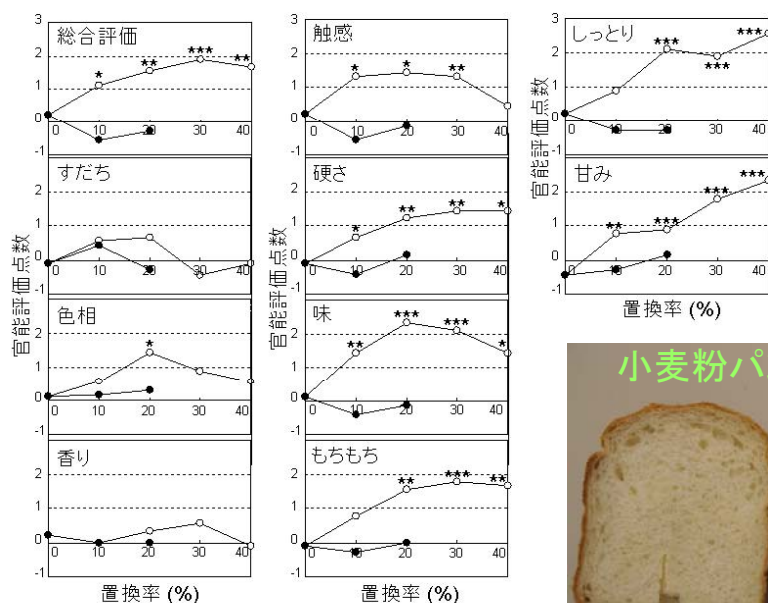
パンが膨らむごはんのパワー —炊飯米は製パン性を向上させる—

技術の特徴

- ・製パン材料に炊飯米を用いると品質が向上することを科学的に示しました。
- ・グルテン・増粘多糖の添加なしに40%置換での製パンを可能にした。

研究の内容

炊飯米を小麦粉の一部と置換させることにより、官能評価結果および比容積が向上することを示しました。パンの品質を最も向上させる割合は置換率が30%のときであった。



今後の展開

- 品質向上要因の解明と米粉パンへの応用
- 中規模リテールベーカリー程度までの生産規模拡大技術の確立
- 地域の特徴を生かした特徴のあるパンの開発
- 複合商業施設内での未使用炊飯米の活用(レストラン→ベーカリー)

参 考

- 炊飯米を生地に添加したパンの官能評価、奥西智哉、食科工、56(7)、424-428
- ごはんパンにおける最適炊飯米置換率
- 奥西智哉、平成20年度農研機構成果情報(技術・参考)