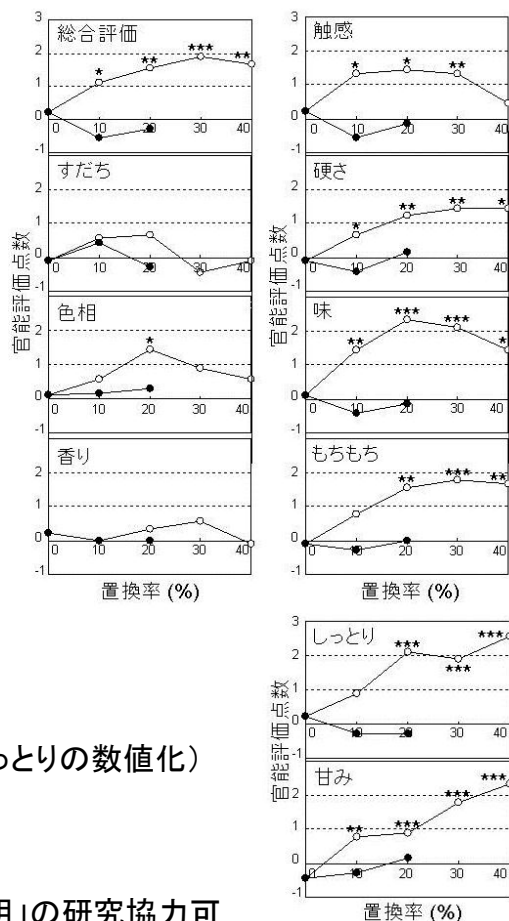


これはおいしい「ごはんパン」 —炊飯米は製パン性を向上させる—

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でもパンの膨らみを維持することがわかりました。
- ・米パンの特徴(もちもち・しっとり)が出やすい特徴があります。

研究の内容



今後の展開とご協力できる点

＜研究＞品質向上要因の解明（なぜ膨らむか？、もちもち・しっとりの数値化）

企業担当者様向

○中規模ベーカリー程度の生産規模拡大は可能性

●「開発途中の基礎的問題点抽出」or「開発商品の優位性証明」の研究協力可

例：炊飯米特性と生地特性の関係性解明

公共団体担当者様向

○地域の特色を生かした特徴のあるパンの開発

（6次産業化に向けての品ぞろえの一つとして）

●開発・実証段階をサポートする基礎・応用研究協力

●普及員資質向上の研究集会等への協力（講師等）

参 考

パンが膨らむごはんのパワー、奥西智哉、
食品と容器、51(3)、182-185

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）

	ごはんパン	米粉パン
（設備）		
安価 （炊飯器・米飯給食）	○	高価 （製粉装置）
（原料）		
調達	小規模	大規模
輸送	×	○
保管	×	○
パンの膨らみ	○	△
（副材料の余地）		（グルテン要因）
↓	小ロット・多品種 （6次産業化・地域振興）	大量製造・広域流通 （自給率向上）