

米粉パンに適した生地 —米粉パン生地の客観的評価—

技術の特徴

- ・米の利用用途として米粉が注目されている。
- ・米粉の用途として今後拡大が期待されているのが米粉パン。
- ・米粉パンに適した生地の特性を客観的な評価法により調べている。
- ・製パン試験に使用するミキサーの消費電力を測定する装置を試作し、モーターにかかる負荷から生地の状態を評価した。

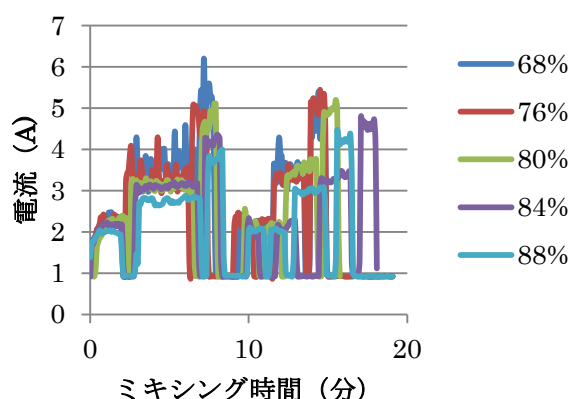
研究の内容

小麦粉70%、米粉(乾式気流製粉)30%の配合の粉について、加水量を変化させ製パン試験を行った(60~88%)。

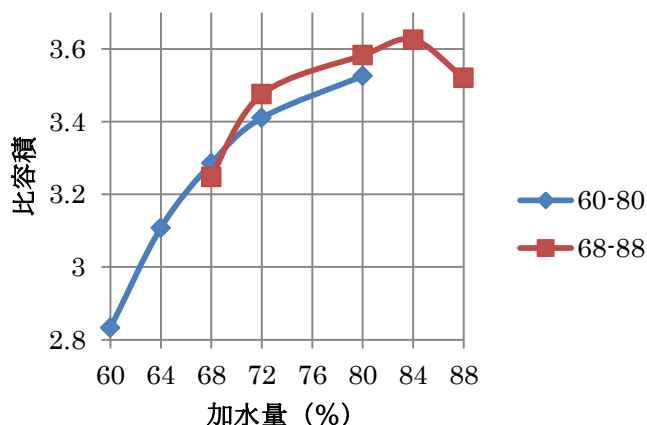
この時のミキサーの消費電力(電流)を測定し、生地の固さを評価した。

加水量を増加させるに従い、電流値が低下し、生地がやわらかくなっていることがわかる。

ミキシング解析装置による生地生成中の
電流値の変化(加水量68~88%)



米粉パンの製パン試験(乾式気流製粉)



今後の展開

米粉パン生地の特性に関して、より詳細な試験を行う。

参 考

製粉方法の異なる米粉の特性と製パン性の関係、食品総合研究所報告74号、P43-47.(2010)