

米粉を使わないお粥パンの物性

—もちもち感、やわらかく、日持ちがよい—

試料

- (1) 小麦粉パン
- (2) 米粉パン (15%)
- (3) お粥パン (15%)



膨らみの違い



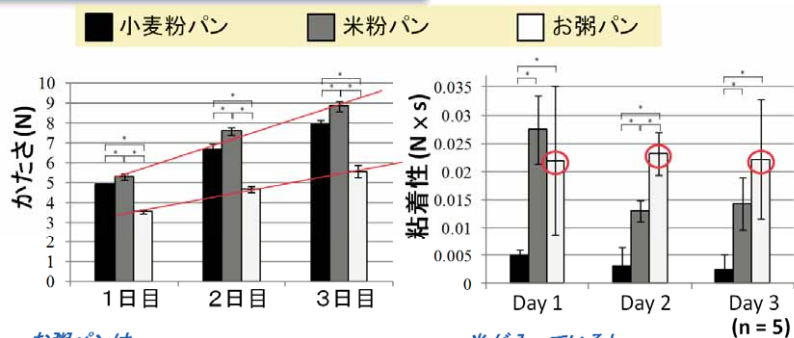
Sample	(1)	(2)	(3)
小麦粉 (g)	1000	850	850
米粉 (g)	0	150	0
米 (g)	0	0	150

水 (650g), 砂糖 (60g), 塩 (20g), ドライイースト (10g), ショートニング (50g), スキムミルク粉 (20g) **同量**

	小麦粉パン	米粉パン	お粥パン
体積 (cm ³)	1539.43 ± 22.52 ^a	1450.46 ± 9.83 ^b	1584.81 ± 10.38 ^c
重量 (g)	373.73 ± 1.62 ^b	376.16 ± 1.35 ^a	372.56 ± 1.25 ^b
比容積 (cm ³ /g)	4.12 ± 0.06 ^a	3.86 ± 0.03 ^b	4.25 ± 0.03 ^c

(比容積 = 体積 / 重量) (n = 8)

テクスチャーと経時変化



お粥パンは

➢ 他よりやわらかい

➢ 日持ちがよい

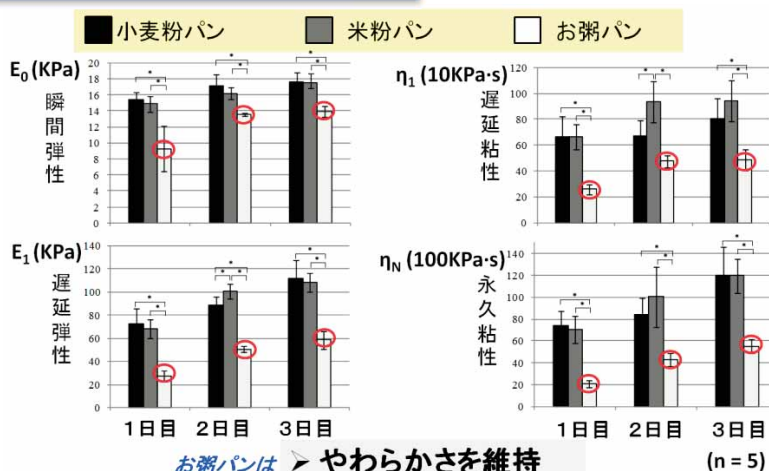
米が入っていると

➢ もちもち感あり

お粥パンは

➢ もちもち感が維持される

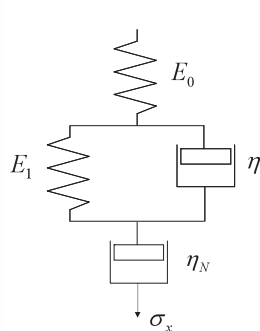
粘弾性と経時変化



お粥パンは ➢ やわらかさを維持



テクスチャー試験



クリープ試験



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 杉山純一
所 属: 食品工学研究領域
計測情報工学ユニット

問合わせ先: 029-838-8047 sugiyama@affrc.go.jp

〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12