

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。

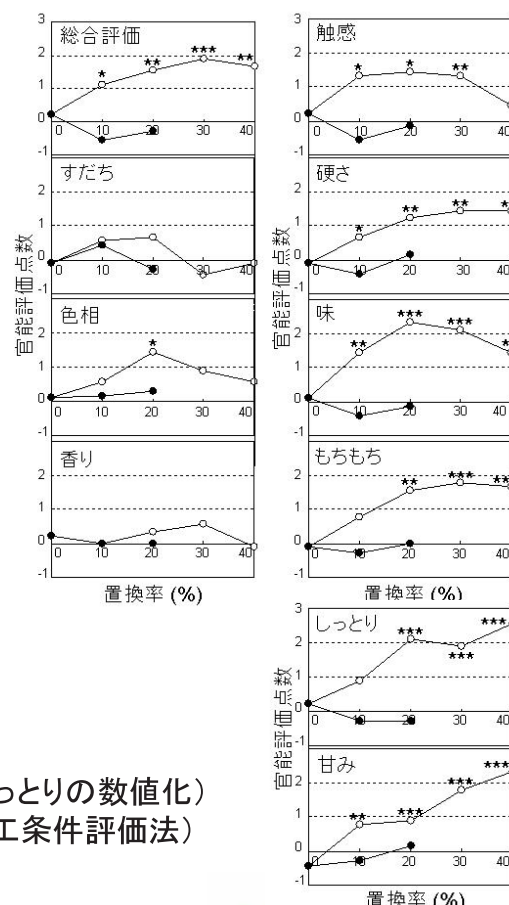
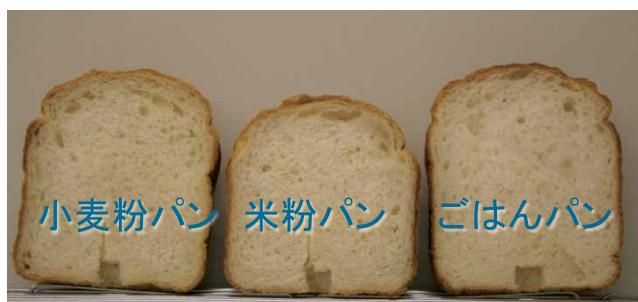
研究の内容

小麦粉パン	小麦粉	水	副資材
ごはんパン	小麦粉	米 ごはん	水 副資材

小麦粉30%を
ごはんに置換。

ごはんは
水分が多い。

他の材料は
そのまま。



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）
製造条件の確立（何を目安に作業すればよいか？加工条件評価法）

○製造条件を決めるのに困っていませんか？

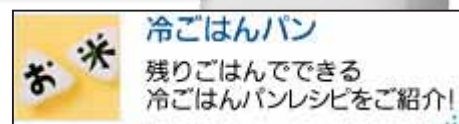
→共同研究で裏付けのある条件決定を目指しましょう

○地域の特色を生かした特徴のある パンの開発をお手伝いできます。

（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）

ホームベーカリー業
界にも「ごはんパン」
はひろがっています。



Panasonic社HP
より転載

参 考

Effects of rice properties on bread made from cooked rice and wheat flour blend.

K.Iwashita, K.Suzuki, K.Miyashita, T.Okunishi: Food Sci. Tech. Res., 17(2): 121-128 (2011)

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）



農研機構

食品総合研究所



代表研究者：奥西 智哉

所 属：食品素材科学研究領域

穀類利用ユニット

問合わせ先：029-838-8045 tomoyaok@affrc.go.jp