

米粉の吸水特性に影響を及ぼす要因

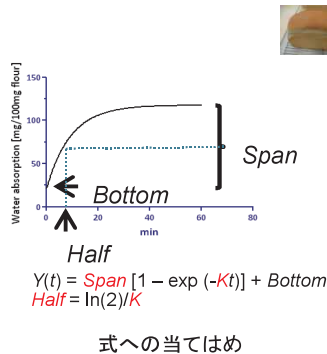
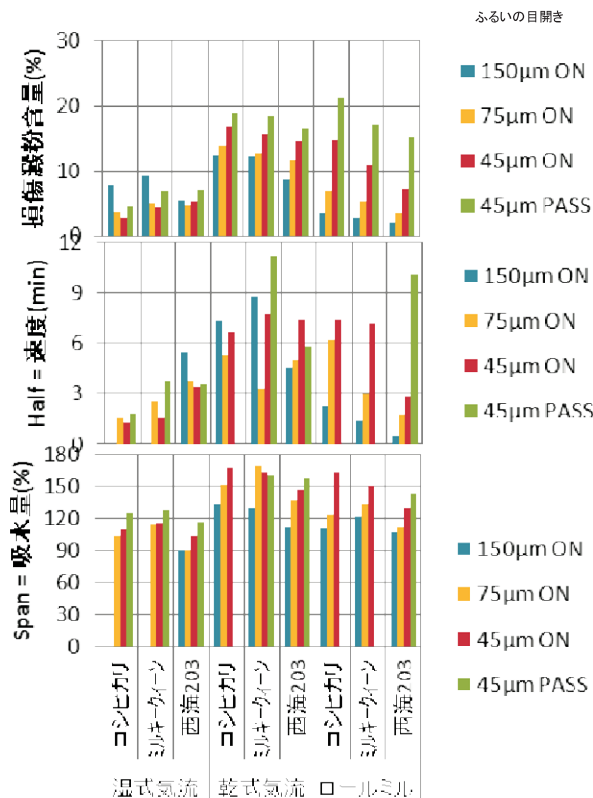
—ふるい分け米粉の特性—

技術の特徴

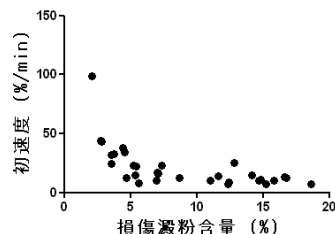
・米粉の吸水特性に影響を及ぼす要因を明らかにするために、各種米粉をふるい分けして、それぞれの吸水特性を調べました。

研究の内容

・米粉は小麦粉に比べて吸水性が高く、そのことが、生地の手ドリング、焼成パンのボリュームなどに影響を及ぼしていると考えられます。吸水性を吸水量と吸水速度に分けて評価したところ、吸水量が少なく、吸水の速い米粉が米粉パンに適していることが判りました。そこで、吸水性に影響を及ぼしている要因を突き止めるべく、解析を行いました。



- ・吸水量は概ね損傷澱粉含量と関連している。
- ・粒度の小さい粉は概ね吸水が遅いが、特に乾式気流製粉では他の要因の存在が考えられる。



今後の展開

- ・米粉の吸水性の制御方法の開発

参 考

・松木順子(2012)応用糖質科学2巻1号p7



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 松木順子
所 属: 食品素材科学研究領域
糖質素材ユニット

問合わせ先: 029-838-8053 matsuki@affrc.go.jp