

米粉パンの比容積と平均粒径 ーピンミルにより製粉した米粉についてー

技術の特徴

- ・米粉パンの比容積に関しては平均粒径と損傷澱粉含量の影響が大きいことが知られている。
- ・比較的低コストで製粉できるピンミルにより製粉した米粉を使用して、平均粒径の影響を検討した。

研究の内容

- ・茨城県産コシヒカリをピンミルで製粉した米粉(平均粒径174 μ m)を使用した。
- ・篩により次のように分級した。
- ①Pin(未処理)、② $\sim 150\mu$ m(150 μ m以下)、③150-355(150 μ mから355 μ mの間)
- ・米粉にグルテンを20%添加して製パン試験を行った。

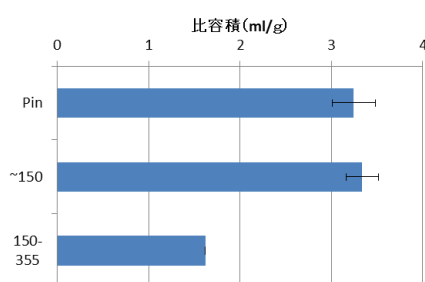


図1. 製パン比容積

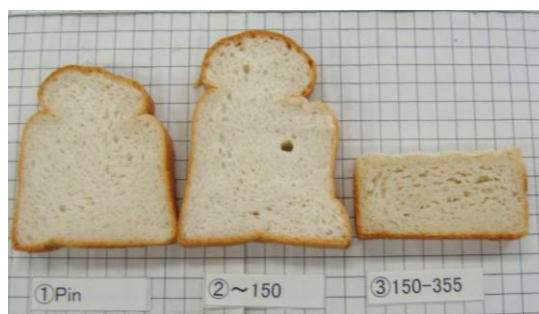


図2. 製パン比較写真

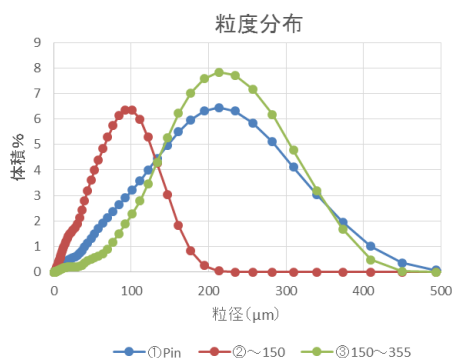


図3. 米粉の粒度分布

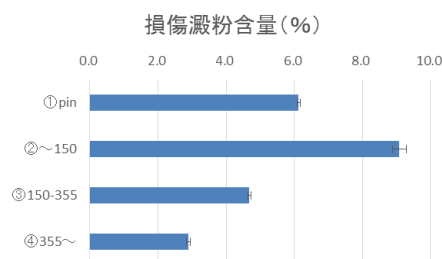


図4. 米粉の損傷澱粉含量

今後の展開

平均粒径と比容積の関係についてさらに検討する。

参 考

- 食品総合研究所研究報告 78号p.43-46(2014)
食品総合研究所研究報告 75号p.39-44(2011)