

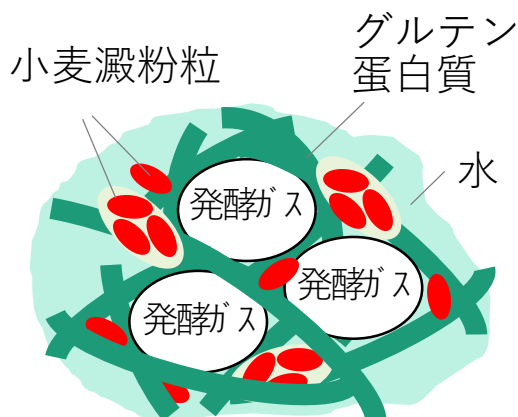
グルテン・添加物不使用米粉パン

－新製法の開発と、メカニズムの解明－

成果の特徴

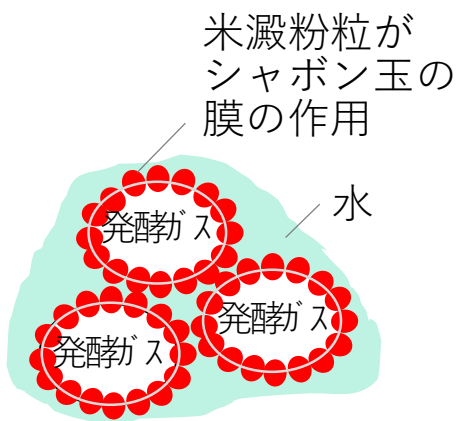
- 米粉、水、酵母、砂糖、食塩、油脂（バター等）のみを基本原料とし、グルテンや増粘剤を使わずに米粉パンを製造する技術を開発しました。
- 発酵生地が膨らむ新しいメカニズム仮説を提唱しました。

従来の小麦粉生地



粘り気が高くまとまりやすい

本研究成果の生地



メレンゲのように柔らかい

成果の活用

本研究成果は、タイガー魔法瓶（株）のホームベーカリーで実用化されました。また、（株）ナチュラルフードでこの成果を活用したパン製品が開発されています。

参考文献

Yano H. (2019) Recent practical researches in the development of gluten-free breads. Nature Partner Journal *npj Science of Food* e3;

Yano H, Fukui A, Kajiwara K, Kobayashi I, Yoza K, Satake A, Villeneuve M. (2017) *LWT - Food Science and Technology* 79, 632-639.

広島大学との共同研究成果