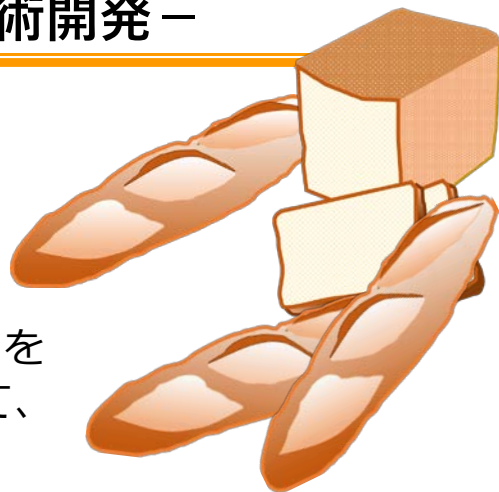


米の素材研究を通じた加工技術への貢献

－米粉特性に基づいた技術開発－

米粉加工品の**特徴**を知りたくないですか？

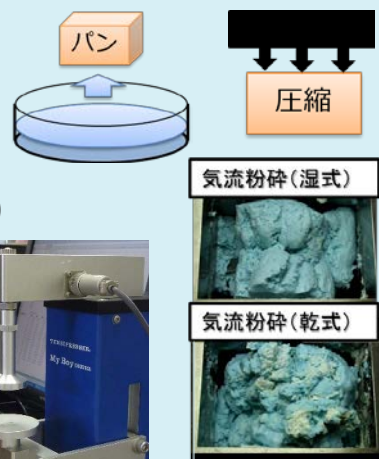
“a” 米粉パン → “the” 米粉パン
「米粉で作ったパン」 → 「米粉で作った〇〇なパン」



しっかりした加工・製品評価で**特徴（強み）**を見つけ、1) ターゲットユーザーを明確にして、2) 適切な加工技術開発につなげましょう。

提供シーズ

- 1) “しっとり感”や“もちもち感”に関する評価法 → 特徴が際立ちます。
- 2) 米粉の理化学的評価法（米粉特性、加工特性） → 適切な米粉加工品製造方法の選択



米の素材評価研究成果からの展開（これまでの事例）

1) ごはんパン

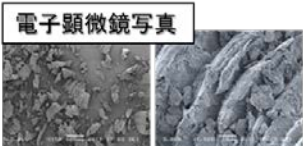


米飯を材料に用いたパンの特性を評価



機器開発
(民間企業)

2) 酒米粉



酒米搗精米粉特性と発酵特性を解析



発酵物特許
(自治体)

米の新たな展開を一緒に
目指しましょう！