

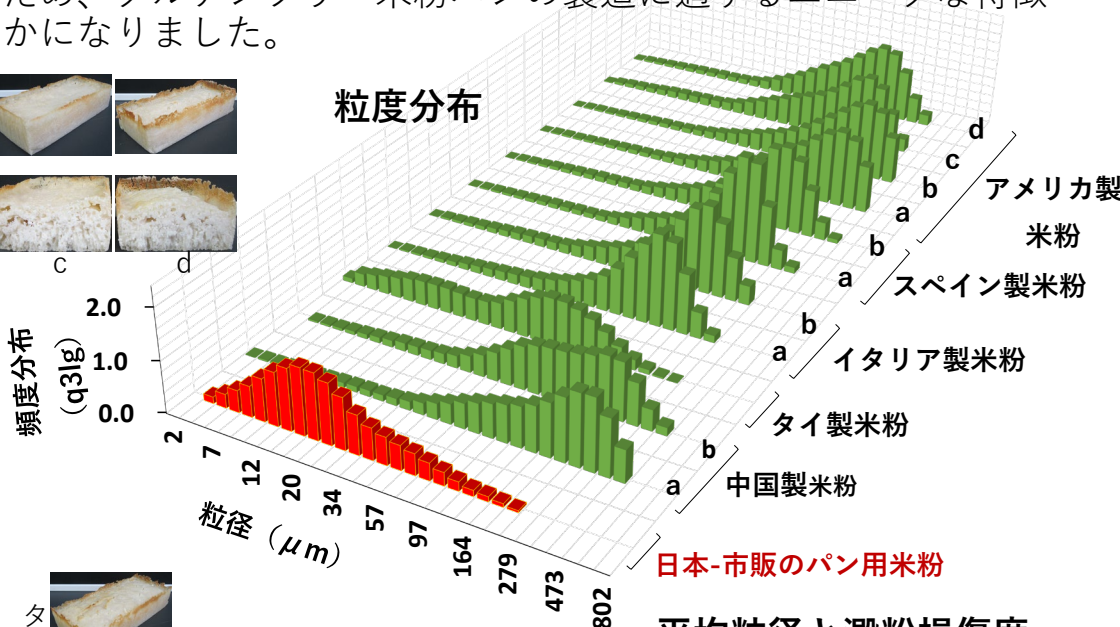
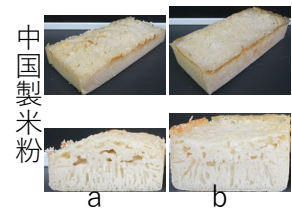
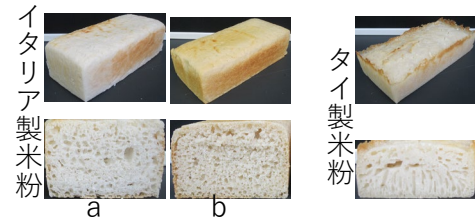
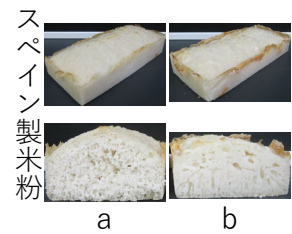
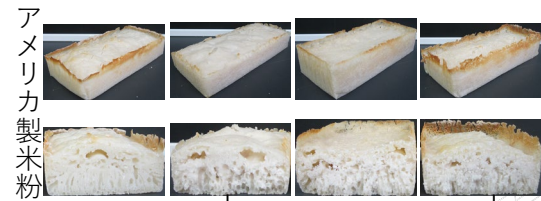
# 外国製米粉とは特徴が異なる 個性的な日本産米粉

## 成果の特徴

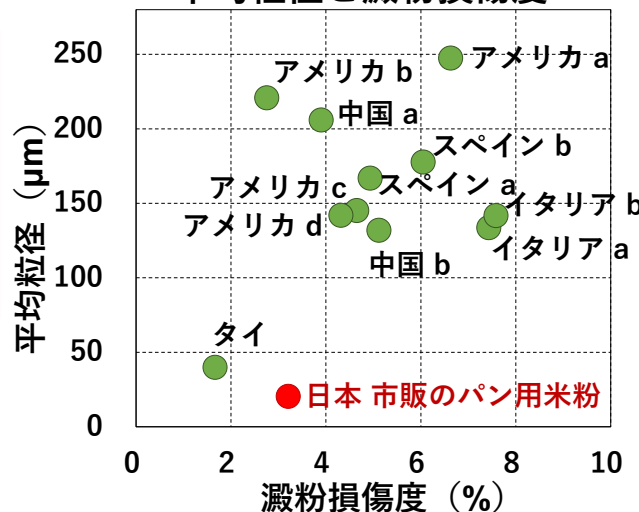
- 日本製米粉は製粉技術に起因する高品質な米粉で、高い加工適性があります。

## 成果の内容

外国製米粉と日本製米粉の米粉特性の比較により、日本製米粉は粒子が細かく、澱粉損傷度が低いため、グルテンフリー米粉パンの製造に適するユニークな特徴を持つことが明らかになりました。



## 平均粒径と澱粉損傷度



\*グルテンフリー米粉パンは、農研機構の特許技術 (特許第5713255号、特許第6454115号)で製造

## 成果の活用

農研機構が育成した米粉向き品種「笑みたわわ」等について、栽培、製粉、加工、国内販売・輸出を結ぶバリューチェーンの構築に取り組んでいます。本研究で示した日本製の米粉のユニークな特徴は、外国製米粉との差別化ポイントとして活用できると考えています。