

米粉100%パンに適する品種の特徴

－やや高いアミロース含量が重要－

成果の特徴

- 米粉100%パン（小麦、グルテン、増粘剤等を使わないパン）には、アミロースがやや高い（22%前後）品種が適することが分かりました。

成果の内容

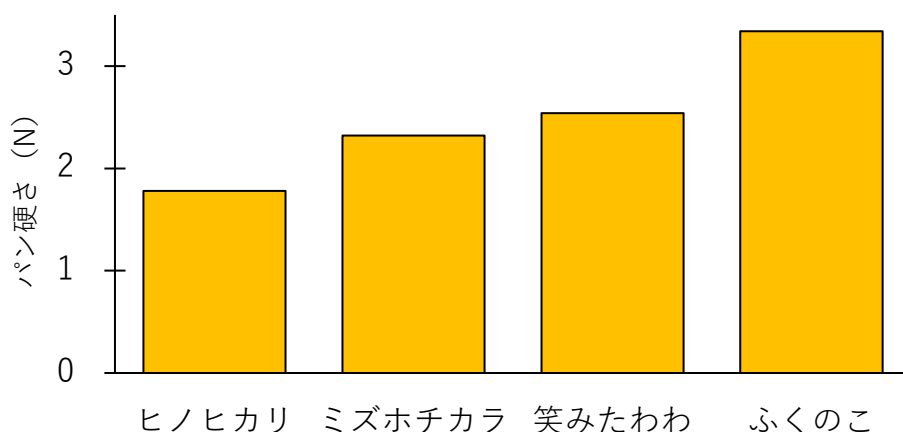
- アミロース含量が高いほど、米粉100%パンがよく膨らみます

品種名 ぴかまる ヒノヒカリ ミズホチカラ 笑みたわわ ふくのこ



アミロース含量 10% 16% 22% 22% 28%

- しかし、アミロース含量が高いほどパンが硬くなりやすくなります。膨らみと硬さのバランスから、「ミズホチカラ」「笑みたわわ」のように、一般的な品種から数ポイント高いアミロース含量を持つ品種が適しています。



成果の活用

アミロース含量の調査により、その品種の米粉100%パン適性の推定が可能となります。

参考

Aoki, N., Kataoka, T., & Nishiba, Y. (2022). Factors underlying the differential properties of gluten- and additive-free rice bread following rice flour pulverization. *Food Science and Technology Research*, 28(2), 151-158