

水稻新品種「やわらまる」による 米粉100%パンの硬さ改善

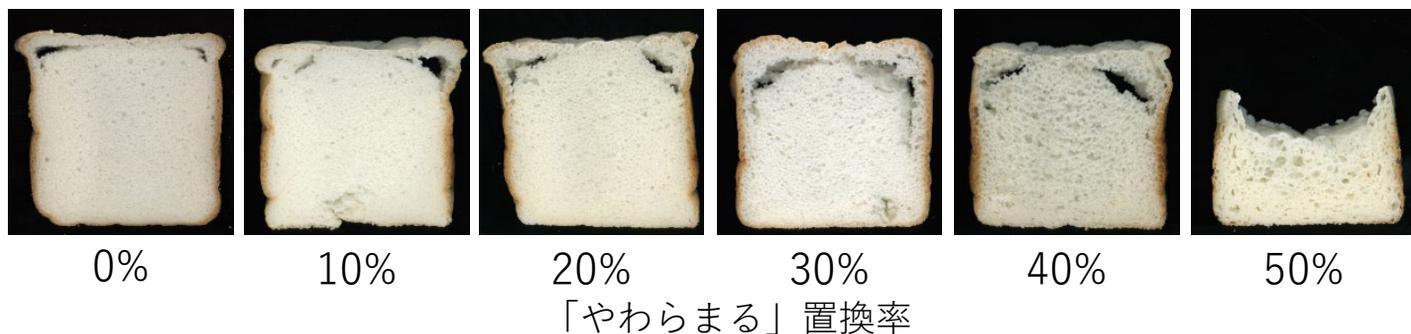
成果の特徴

水稻品種「ミズホチカラ」「笑みたわわ」を用いると、増粘剤不使用でも膨らみのよいグルテンフリー米粉パン（米粉100%パン）ができますが、小麦粉のパンと比べて硬くなりやすいという課題があります。

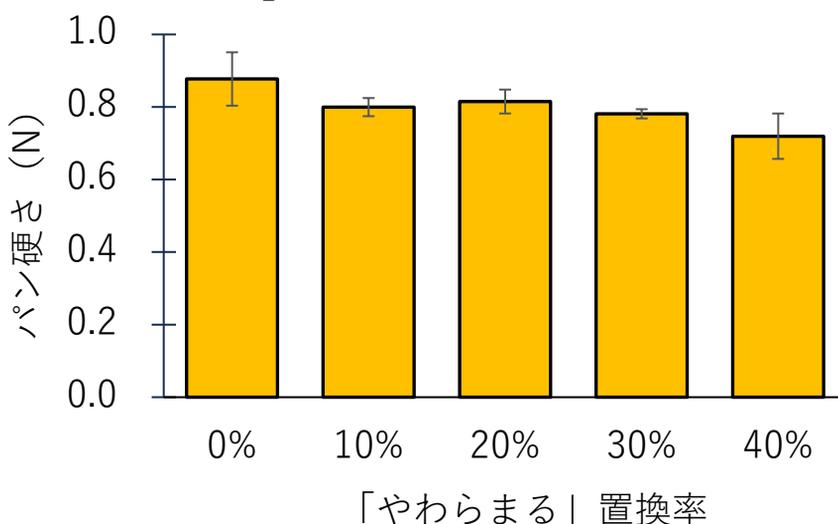
老化しにくいデンプンを持つ「やわらまる」の米粉を適切な割合で混ぜ合わせることで、米粉100%パンの膨らみを維持しつつ硬さを抑制できます。

成果の内容

- 「ミズホチカラ」米粉の一部を「やわらまる」米粉に置き換えた場合、40%までの置換率であれば、「ミズホチカラ」のみの米粉100%パンと同様の膨らみにできます。



- 「やわらまる」の置換率が高いほどパンの硬さを減らすことができ、40%置換すると、「ミズホチカラ」のみのパンと比べて硬さを約20%減らすことができます。



※本研究は、「国際競争力強化技術開発プロジェクト」の補助を受けて行いました。

参考

青木法明、濱崎翔悟、竹牟禮穰、梅本貴之（2023）「アミロペクチン変異品種の米粉を用いた米粉100%パンの硬化抑制」日本食品科学工学会第70回記念大会 講演要旨集 p111

担当研究者：青木 法明
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域