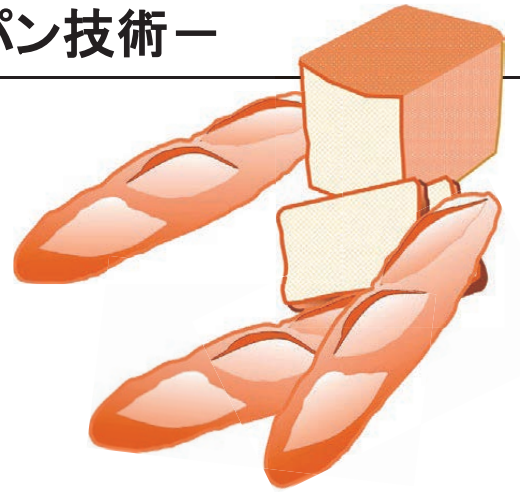


# 米の素材研究を通じた加工技術への貢献 — 米粉特性に基づいた製パン技術 —

米粉パンの**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」

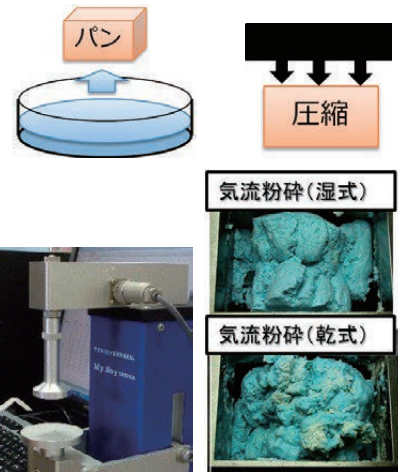


このコンソーシアムで米粉パンの**特徴(強み)**を

- 1) 新たな評価法で見つけましょう。
- 2) 適切な製パン方法で際立たせましょう。

## 提供シーズ

- 1) “しっとり” “もちもち”に関する評価法  
→ 特徴を際立たせましょう。
- 2) 米粉の理化学評価法(米粉特性、加工特性)  
→ 適切な米粉パン製造方法
- 3) 米飯特性(物性、炊飯特性)  
→ 米飯も評価可能です。



## 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

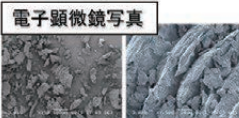


米飯を材料に用いたパンの特性を評価



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)

### 3) 炊飯特性



コメ新品種の玄米としての炊飯特性解析



玄米の普及 (社団法人)

米の新たな展開を一緒に  
目指しましょう!



農研機構  
食品研究部門

代表研究者: 奥西 智哉  
所 属: 食品加工流通研究領域  
食品製造工学ユニット