

米粉100%パンに適する品種の特徴

－ 高アミロース品種の重要性 －

成果の特徴

- アミロース含量の高い品種は、米粉100%パン（小麦、グルテン、増粘剤等を使わないパン）に適しています。

成果の内容

「ミズホチカラ」のようにアミロース含量の高い品種を用いると、気泡が細かく膨らみに優れる米粉100%パンを作ることができます（下図）。



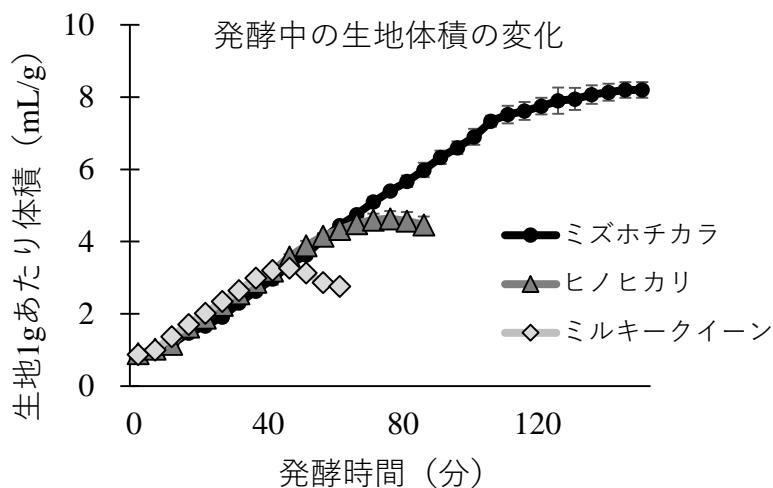
ミルキークイーン
9.6%

ヒノヒカリ
15.0%

ミズホチカラ
22.3%

※品種名の下の数値はアミロース含量を示す

パンが膨らむ要因としては、パン生地の安定性が高く長時間の発酵でも形状を維持しやすいことが考えられます（下図右）。



米粉100%パンの生地



ミズホチカラ

ヒノヒカリ

成果の活用

アミロース含量の調査により、米粉100%パンに適する品種の推定が可能となります。

参考文献

Aoki, N., Kataoka, T., & Nishiba, Y. (2020). Crucial role of amylose in the rising of gluten- and additive-free rice bread. *Journal of Cereal Science*, 92, 102905.